

TEXAS

LONG HORN



HOME AWAY FROM HOME



När Philip Huntzinger flyttade till Sverige, började han efter en tid att sakna sin hemstad San Antonio i Texas. Han längtade efter grillrök, kryddiga långkok och en plats där människor kunde samlas för att slappna av, skratta och njuta av riktigt bra Texas barbecue. Med hjälp av sina familjerecept öppnade han sin första restaurang 1994 på St:Paulsgatan i Stockholm. Idag har vi öppnat över 35 restauranger och Philip kan säga att han nästan lyckats bota sin hemlängtan till Texas.



GoZee-appen gör broschyren levande

Utforska broschyren med GoZee-appen på en smartphone eller surfplatta och hitta 360° panorama, fotogallerier, cinemagrafier, 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



Our founder Philip Huntzinger

OUR PHILOSOPHY

Delstaten Texas genomsyras av Southern Hospitality vilket också är grunden för Texas Longhorn. Att vi ser till att folk runtomkring oss känner sig väl omhändertagna och mår bra, utan att det blir pretentiöst. Vare sig det är hemma på kontoret, i våra samarbeten eller ute på våra restauranger. Vi ställer upp för varandra och andra.

"Hos oss välkomnar vi gästen med en avslappnad attityd, mat tillagad med hög kvalitet influerat från Texas"

Vi erbjuder en avslappnad och välkomnande Texas-atmosfär med genuin Texas-mat. Allt baserat på en sann historia.



www.saltmortel.se

SALT & MORTEL

Vi inreder krogvärlden

RIBS & MARGARITAS

- OUR SIGNATURES

Vi är berömda för våra ribs som har varit en storsäljare sen starten 1994, gjorda på Philips egna familjerecept. Våra ribs serveras med fördel tillsammans med vår ikoniska margarita.



SPENDRUPS 187

www.spendrups.se



Personalkollen®

**Spara tid, sänk dina kostnader och
lägg fokus på gästerna istället!**

Tidrapportering, Schemaläggning,
Dricks/Ekonomiverktyg och Löneprogram
i en supersmidig helhetslösning!

www.personalkollen.se

A close-up photograph of a Beyond Burger meal. In the foreground, a Beyond Burger patty sits on a bun, topped with a thick layer of golden-brown onion rings and a drizzle of orange sauce. To the left, a metal cup with a honeycomb pattern is filled with thick-cut french fries. To the right, a small metal cup contains a red sauce, and several bright yellow pickles are visible. The background is a blurred person in a dark blue polo shirt with a white logo.

BEYOND BURGER™

Världens första plantbaserade burgare som ser ut, smakar och som tillfredställer precis som en vanlig biff. Burgaren är hyllad av många och av oss. Hos oss serveras den tillsammans med sallad, crispy onion och austin chipotle dressing.

FOOD FOR EVERYONE



En av de viktigaste faktorerna till Texas Longhorns framgång är vårt fokus på kvaliteten i det vi serverar och där kärleken för råvarorna spelar en viktig roll.

Vi är ett steakhouse och har sedan starten 1994 fokuserat på att servera riktigt bra kött, men Texas Longhorn är inte längre bara en plats för köttälskare. Vår meny är skapad med passion med ett utbud av fisk och vegetariska alternativ för att passa alla våra gäster.

Vi är måna om vår kärna men vill tillgodose nya influenser från Texas och förfrågningar från våra gäster och fortsätter därför alltid att utveckla vårt koncept.

BEVERAGE

Vi vill hylla den genuint amerikanska, avslappande atmosfären och därmed binda ihop mat och dryckeskonceptet med ett spännande och minnesvärt sortiment. Vår cocktailmeny fokuserar på kvalitativa råvaror och exceptionella spritsorter som har en tydlig koppling till Texas dryckeskultur. Ett vinutbud med stort fokus på amerikanska viner ger ett mindre område att studera och bemästra samtidigt som vi tydligt för gästen kan binda ihop mat och vinkonceptet tillsammans. Vi har ett brett öl sortiment, allt ifrån våra egna framtagna Texas-öl till spännande rotating taps.



Hållbar framtid

*Framtidens hållbara meny är producerad med omsorg om människor, djur och natur.
Tillsammans med våra kunder kan vi driva utveckling i en positiv riktning och göra skillnad.*

Resurseffektiva lager, hållbara transportlösningar, matsvinn och hur produkterna vi erbjuder är producerade är exempel på viktiga frågor vi arbetar med. Läs mer om vårt hållbarhetsarbete på martinservera.se

**martin &
servera**

OUR OWN PRODUCTION

Texas Longhorn har sedan 2002 en egen fabrik där 80% av allt vi säljer produceras och tillverkas vilket gör att vi kan hålla en jämn kvalitet på vår mat i kedjan.

I fabriken produceras även ett 30-tal produkter ut till dagligvaruhandeln. Bland annat våra famous ribs och coleslaw. Försäljningen av våra produkter har ökat vår varumärkeskänedom runt om i landet och är en betydelsefull del i våra nyetableringar.

WE CARE

För oss är det viktigt att bidra till att minska matsvinn, både i dagligvaruhandeln och i våra restauranger. För att minska matsvinnet optimerar vi storlek och funktion efter kundens behov. Vi producerar allt on demand för att undvika överproduktion vilket också gör oss flexibla för förändringar.



BAKED IN ÖREBRO



Bring Texas home!



BE YOUR OWN TEXAS LONGHORN



Sugen på att starta, bygga upp och driva restaurang? Brinner du för ledarskap, försäljning och ekonomi? Vill du jobba med ett koncept som har ett starkt varumärke, ett unikt koncept och en bred målgrupp? Bli franchisetagare inom Texas Longhorn!



BECOME PART OF TEXAS LONGHORN

Franchising är ett samarbete mellan två parter: franchisegivaren och franchisetagaren. Franchisetagaren får rätten att, mot en avgift, arbeta under franchisegivarens namn i restaurangbranschen. Samarbetet styrs av ett ömsesidigt avtal. Som franchisetagare är du fullt ansvarig för ditt företag och din ekonomi. Fördelen med att medverka i Texas Longhorn är att du som franchisetagare har en hel kedja och ett huvudkontor att luta dig mot om du behöver hjälp och stöd i olika frågor. Vi är även delaktiga i att utveckla dig i ditt ledarskap och att utbilda din personal, allt för att ge dig de allra bästa förutsättningar. Våra franchiseavtal löper på 5 år.

WE ARE A FAMILY

Som franchisetagare inom Texas Longhorn ansvarar du för uppbygganden av din restaurang, med stöd från vår etableringsavdelning. Vi har bra och kunniga samarbetspartners inom varje område och kan därmed erbjuda dig konkurrenskraftiga priser och pålitlig service. Därmed säkerställer vi också att arbetet utförs enligt vår standard. Väl igång i din verksamhet är du ansvarig för allt som har med den dagliga driften att göra. Inför starten får du en grundlig utbildning, från kurser i marknadsföring till dryckesutbildning, enligt vårt koncept. Vi vill att du ska känna trygghet i din verksamhet. Som nybliven franchisetagare får du räkna med att arbeta mycket och använda en stor del av arbetstiden till försäljning och service. Det är tufft men föder både glädje och stolthet.

FIND YOUR TEAM

En viktig del av jobbet är att rekrytera och leda din personal. Den stora fördelen med att driva restaurang i en kedja är att du som franchisetagare alltid har stöd från oss när det gäller att utveckla både dig och din personal.

Texas Longhorn har en portal med utbildningar som rullar året runt, för att så många som möjligt ska kunna tillgodogöra sig dem. På Texas Longhorn klappar hjärtat lika hårt för alla medarbetare i kedjan och vi önskar att ett gemensamt synsätt på medarbetarens värde ska genomsyra samtliga franchisetagare. Därför har vi också många andra aktiviteter, som interna tävlingar och utbildningar, som enbart riktar sig till dem. Vi är av den starka uppfattningen att det är våra duktiga medarbetare som tar oss framåt och som gör vårt affärserbjudande ännu bättre.



**”DIN MIDDAG.
MIN FRAMTID.”**

**KÖP SVENSKT KÖTT FÖR ÖPPNA
LANDSKAP, UNIK DJUROMSÖRG
OCH SVERIGES FRAMTID.**

Bonden Svante



HKSCANFOODSERVICE.SE



THE PERFECT LOCATION

Vi vill att du ska bli framgångsrik! Därför är vi med i alla steg fram till den dagen du öppnar din dörr för hungriga gäster. Vi tittar på varje del i etableringen för att optimera dina möjligheter att lyckas. Vi är exempelvis angelägna om att Texas Longhorn ligger i attraktiva lägen med naturligt bra gästflöden.

När det kommer till att välja lokal och läge för din restaurang ser vi gärna att lokalen är ca 200 kvm och kan ta ett stort antal gäster åt gången. Det är en klar fördel att kunna servera både brunch och lunch på restaurangen, då det i slutändan genererar fler gäster på lång sikt.

OUR FUTURE

Texas Longhorn är ett starkt varumärke och vi vill fortsätta öppna fler restauranger runt om i Sverige, och så småningom även utomlands. Av den anledningen söker vi lägen i större svenska städer där vi kan utveckla både vår lunch- och middagsförsäljning. Målet och ambitionen är att öppna tio nya restauranger på de tre närmsta åren.



SUPPORT

Som ny franchisetagare kan du om så önskas presenteras för olika typer av finansieringslösningar som våra samarbetspartners har tagit fram enbart för vår kedja för att ge dig rätt förutsättningar och rätt pris. Vi väljer våra samarbetspartners med noggrannhet och är ytterst selektiva i urvalsprocessen.

Teamet på vårt supportkontor är tillgängligt för att skapa rätt förutsättningar för dig att lyckas med din restaurang.



Etabl. 1995

FörsäkringsAKADEMIEN®

TEXAS LONGHORNS FÖRSÄKRINGSPARTNER SEDAN 2009

- Upphandlad skräddarsydd gruppsakslösning, Restaurangförsäkring
- Upphandlad/rabatterad försäkringslösning för ägare och anställda med enkla smidiga anslutningsregler.
- Upphandlad/rabatterad sjukvårdsförsäkring med enkla anslutningsregler

Med 30 år i försäkringsbranschen kan vi med vår erfarenhet lotsa er rätt i alla era försäkringsärenden.

www.forsakringsakademien.se



STOLT HUVUDLEVERANTÖR TILL TEXAS LONGHORN



SVENSKA KRÖGARE



EST. 2003



WWW.KROGARE.SE

TEXAS LONGHORN, ÖSTERSUND

Emelie Dillner, kedjans yngsta franchisetagare, driver Texas Longhorn i Östersund. För tre år sedan öppnade hon upp dörrarna till sitt helt egna Texas, bara 21 år gammal. Vi är intresserade av att på djupet förstå hur hon tänker kring sin business och vad det är som driver henne.

Varför valde du att starta just en Texas Longhorn?

– Jag tyckte Texas verkade som en bra och stabil kedja med relativt låg avgift. Konceptet passade även min hemstad som handen i handsken.

På frågan om vad som är roligast med jobbet som franchisetagare, berättar Emelie att det självklart är att möta gästen, men även att få personalen att växa och utvecklas tillsammans med henne. Däremot är den största utmaningen att få tillväxt i verksamheten, att ge gästerna det de önskar och att följa trender.

Var får du ditt driv varje dag?

– Jag drivs av andra entreprenörer som både är drivna och nytänkande. Men att se resultat i det arbete jag lägger ner, att få nöjda gäster och glad personal är något som motiverar mig.

Hur engagerar du din personal?

– Jag låter dem påverka och engagera sig i uppgifterna. Delaktighet ser jag som det viktigaste, det skapar tillhörighet och en roligare arbetsmiljö. Det är viktigt att hitta rätt medarbetare och bidra till deras personliga utveckling.

”Själv väljer jag alltid riktigt god ryggbiff eller en Caesarsallad. Helst tillsammans med ett glas Saurus Malbec.”

Vad är dina mål framöver?

– Jag vill fortsätta utveckla konceptet i Östersund genom fler och större sidoprojekt som bidrar till ökad tillväxt och kännedom. Självklart finns tanken om att öppna fler enheter om efterfrågan finns i närliggande städer.

Emelie sitter även som ordförande i vårt Franchiseråd.

ANCON
LOVES
TEXAS

MARKNADENS BÄSTA KASSASYSTEM FÖR RESTAURANGER





08-520 222 00 | info@texaslonghorn.se | www.texaslonghorn.se

