

# SIBYLLA SHOP IN SHOP



ETT KOMPLETT  
SNABBMATS-  
KONCEPT!

**Sibylla**<sup>®</sup>

- SHOP IN SHOP -

# ETT OSLAGBART KONCEPT

Sibylla shop in shop är ett komplett koncept som gör det enkelt att erbjuda dina kunder välsmakande snabbmat utifrån dina unika förutsättningar.

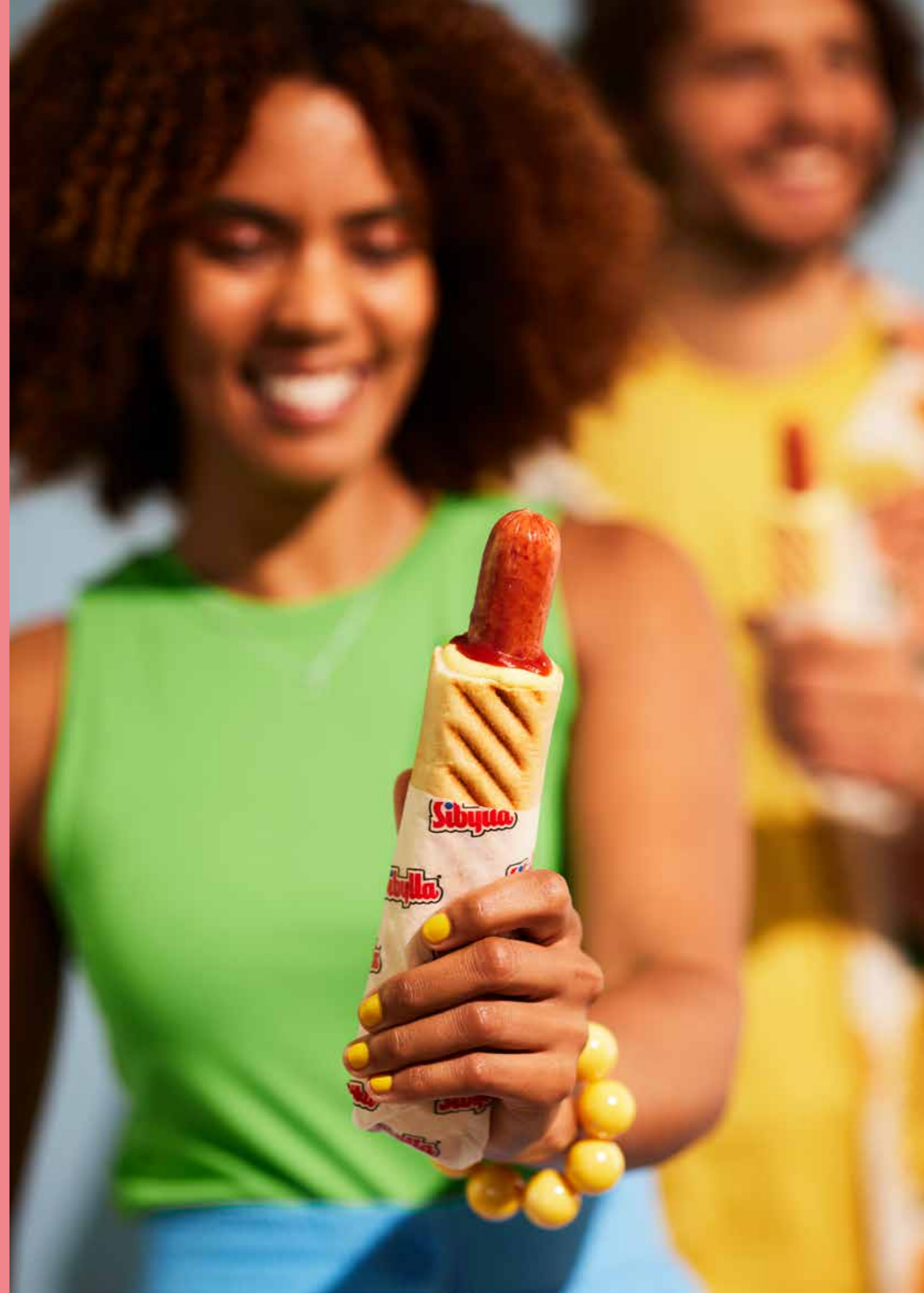
Framgången bakom Sibylla shop in shop ligger i att konceptet är helt anpassat efter den moderna servicehandelns behov. Det är skalbart och utformat för att möta branschens höga krav på kvalitet, hygien, valfrihet och lönsamhet. Sibyllas sortiment finns tillgängligt via flera ledande grossister i Sverige.

## ETT VÄLKÄNT VARUMÄRKE

En annan styrka med shop in shop-konceptet är varumärket Sibylla – välkänt, starkt och med lång tradition. 2004 utsågs det till "Superbrand", en utmärkelse som ges till exceptionellt starka varumärken.

Sibylla är ett av Sveriges mest välkända snabbmatsvarumärken som borgar för god smak och nylagad snabbmat. I mer än 90 år har Sibylla serverat hungriga gäster i alla åldrar en snabb och god måltid när de varit på språng eller behövt en välförtjänt paus längs vägen. Den första Sibylla-korven serverades redan 1932 och varumärket har behållit en naturlig plats i svenska hjärtan och matkultur sedan dess.

1994 lanserades Sibylla shop in shop för servicehandeln – ett koncept som nu även kan stärka din verksamhet och erbjuda mervärde till dina kunder.



# VINNANDE KOMPONENTER

Kärnan i Sibylla shop in shop är självklart maten, men det krävs mer än goda råvaror. Shop in shop-konceptet, i sin helhet, erbjuder en komplett lösning med behovsanalys, installation, utbildning, service och marknadsföring. För att inte tala om utrustning byggd för att hantera tusentals måltider med bibehållen jämn kvalitet.

## SOM DET SKALL SMAKA

Sibylla har producerat och serverat god snabbmat i över 90 år, alltid med fokus på kvalitet, smak och produktsäkerhet. Sortimentet erbjuder allt från korv och hamburgare till goda tillbehör och såser, och växer ständigt. En av de senaste nyheterna är Chicken Chorizo som fått utmärkelsen Guld-kvalitet i Chark SM 2024 för sin ypperliga kvalitet och perfekta smak.



## LÄTTANVÄND OCH FLEXIBEL UTRUSTNING

Sibylla shop in shop-konceptet är uppbyggt kring ett antal moderna, driftsäkra, flexibla och väl genomtänkta moduler. Det är framtaget för att skapa god lönsamhet även på en liten yta och gör det möjligt att bygga ut din grundenhet allt eftersom. Utifrån dina förutsättningar vad gäller yta, kundflöde, personalresurser med mera får du hjälp att designa och installera en komplett utrustningslösning för riktigt goda affärer.

## MARKNADSFÖRING

Att arbeta med mat i farten innebär att du har en begränsad tid att påverka dina gäster. Därför inkluderar konceptet ett komplett, inbjudande och enhetligt menysystem som ger en tydlig bild av ditt utbud och förmedlar Sibylla-varumärkets mervärden. Det innehåller bland annat menyskyltar och posters, samt serveringsmaterial och metallhållare med produktkort.

## DEDIKERAT STÖD HELA VÄGEN

Med välsmakande mat, flexibel utrustning och rätt marknadsföring är nästa komponent en välutbildad personal och en plan för hur du ska utveckla din snabbmatsaffär. Inom dessa områden finns våra Area Managers till din hjälp.

Din Area Manager guidar dig och din personal inom ramen för konceptets hantering, livsmedelshygien samt servering och stöttar dig i den dagliga driften. Area Managern hjälper dig även löpande att maximera ditt utbud och din lönsamhet och ser till att du uppfyller och till och med överträffar dina förväntningar!



# SKRÄDDARSY DIN SNABBMATSLÖSNING I 4 ENKLA STEG

Du väljer själv hur ditt snabbmatserbudande ska vara uppbyggt och vad det ska innehålla. Sedan hjälper din Area Manager dig att designa en lösning som är byggd för framgång.

## 1 VÄLJ SORTIMENT

Välj bland korvar, hamburgare, köttbullar, nuggets och goda tillbehör och såser, och sätt ihop en snabbmatsmeny som passar dina förutsättningar och ditt kundunderlag.



## 2 VÄLJ UTRUSTNING

Utifrån menyn du har bestämt och ytan du har till förfogande, är nästa steg att välja vilken utrustning för tillagning, hantering och servering som passar dig bäst. Vi hjälper dig gärna!

## 3 VÄLJ MARKNADSFÖRING

Med en smakrik meny och högkvalitativ utrustning på plats, är det sedan dags att välja serveringsmaterial och material för att marknadsföra ditt erbjudande.



## 4 SERVICE & SUPPORT

När du tagit dig igenom de här stegen, har du allt du behöver för att komma igång. Nästa steg är installation av maskiner och utbildning i hantering av de chassin och maskiner som du har valt. Även det hjälper vi dig med.

Du läser mer om detaljerna i de fyra stegen på kommande uppslag.

# 1 VÄLJ SORTIMENT

Sibylla shop in shop-konceptet bygger på ett brett sortiment av klassiska snabbmatsfavoriter och utökas ständigt med nya smaker och varianter. Det innehåller allt du behöver för att skapa välsmakande och säljande menyer. Behöver du, kan du få hjälp att skraddarsy en produktmix specifikt för dig och dina kunder.

## KORV

Förutom den klassiska kokkorven, som fortfarande är en stor favorit, erbjuder Sibylla stekkorv och ett brett sortiment av rullgrillskorv – välj bland olika grillkorvar, kryddkorvar och kycklingkorv. Enkelt, gott och perfekt att njuta av på språng.

### KORVAR I URVAL

#### WIENERKORV & KOKKORV

ART.NR	PRODUKTNAMN	VIKT
1201	Wienerkorv	60 g
1274	Kokkorv	55 g

#### RULLGRILLSKORV

ART.NR	PRODUKTNAMN	VIKT
1020	Grillkorv	80 g
1021	Kabanoss	100 g
1030	Kycklingkorv	80 g
1051	Ost & Bacon	100 g
830096	Hot Chipotle	100 g
830091	Chicken Chorizo	100 g

#### STEKKORV

ART.NR	PRODUKTNAMN	VIKT
1504	Stekkorv Bamse	140 g
831543	Chorizo	120 g

## HAMBURGARE

Sibylla har serverat hamburgare sedan 1972 – och idag är sortimentet bredare än någonsin. Välj mellan ostekt, förstekt eller sous vide och servera en riktigt god burgare.

### HAMBURGARE I URVAL

ART.NR	PRODUKTNAMN	VIKT
3290	Förstekt Hamburgare	90 g
3293	Förstekt Hamburgare	130 g

## TILLBEHÖR

Alla älskar tillbehör, särskilt i form av krispiga pomes eller ett klassiskt mos. Eller Sibyllas dubbla French hot dog bröd för inte bara en, utan två goda korvar. Med Sibyllas olika tillbehör kan du erbjuda en större variation och större portioner på din meny.

### TILLBEHÖR I URVAL

ART.NR	PRODUKTNAMN	VIKT
5816	Mospulver	5000 g
9516	Pomes frites	150 g
40103	Dubbelt hot dog bröd	110 g

Det här är endast ett urval, se hela sortimentet på [sibyllashopinshop.se](http://sibyllashopinshop.se) eller skanna QR-koden:



# 2 VÄLJ UTRUSTNING - SAMMANSATTA MODULKIT

Sibylla shop in shop-konceptet erbjuder utrustningslösningar för både mindre och större ytor. De sammansatta modulkiten är de allra populäraste. De här färdiga lösningarna med chassin och maskiner är framtagna för att passa olika ytor, allt ifrån den minsta bordsenheten till de största modulerna som kan servera upp till tusen kunder per dag.

## X-SMALL



### 60X MINI

Vårt minsta kit, perfekt för dig som har en mindre service- eller förbutik med minimal yta. Kan placeras på bänk eller annan fri yta. Populär bland föreningar och andra verksamheter med 200–500 kunder/dag.

#### Ingår:

- Rullgrill för 14 korvar
- Klämgrill
- Korvvärmeri

Bänkmödel, 60 cm bred

Elförbrukning: 3700 W

## SMALL



### 60X

Vår minsta golvmödel. Perfekt för mindre service- och förbutiker med cirka 200–500 kunder/dag. En liten och smidig mödel.

#### Ingår:

- Rullgrill för 14 korvar
- Klämgrill
- Korvvärmeri
- Kyld draglåda för tillbehör
- Förvaringslådor

60 cm bred

Elförbrukning: 4675 W

60X Mini och 60X har röd front med Sibylla-logotyp.

## MEDIUM



### 90S

Perfekt för service- och förbutiker med 300–600 kunder/dag. En flexibel och smidig mödel.

#### Ingår:

- Rullgrill för 26 korvar
- Klämgrill
- Korvvärmeri
- Integrerat kylsystem med 2 kyllådor
- Kyllåda för tillbehör
- Brödlåda

90 cm bred

Elförbrukning: 6000 W

90S och 120X har fronter med yta för kommunikation alt. kan integreras i kassalinjens inredning.

## LARGE

### 120X

Perfekt för service- och förbutiker i mellanstorlek med cirka 500–1000 kunder/dag.

#### Ingår:

- Rullgrill för 26 korvar
- Klämgrill
- Korvvärmeri
- Integrerat kylsystem med 4 kyllådor
- Kyllåda för tillbehör
- Stekbord
- 2 brödlådor

120 cm bred

Elförbrukning: 8000 W



# 2 VÄLJ UTRUSTNING - SKRÄDDARSYDDA LÖSNINGAR

Föregående sida visa våra färdiga lösningar med olika sammansatta modulkit. Du kan även skräddarsy en egen lösning genom att välja bland våra ergonomiska och flexibla chassin i X-serien och, tack vare den plana ytan, enkelt anpassa och uppgradera utrustningen i takt med att verksamheten växer – vi stöttar dig hela vägen.

## CHASSI

Chassina är specialframtagna för att fungera tillsammans med våra maskiner och finns i storlek från 120 cm till 210 cm. Välj ett baserat på ditt utrymme.



150X



120X



180X



210X

**BYGG NYTT,  
BYGG OM,  
BYT UPP DIG!**

## MASKINER

Utrusta chassit med rätt maskiner för att hjälpa dig att skapa det perfekta Sibylla shop in shop-utbudet.



RULLGRILL

Finns i flera storlekar



KLÄMGRILL



STEBORD



BRÖDVÄRMER



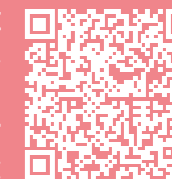
MOSMASKIN



KORVVÄRMER

Finns i olika storlekar

Det här är endast ett urval av våra maskiner, se hela sortimentet på [sibyllashopinshop.se](http://sibyllashopinshop.se) eller skanna QR-koden:



# 3 VÄLJ MARKNADSFÖRING

Som kund får du tillgång till Sibylla shop in shops marknadsföringsmaterial samt stöd i ditt val av menytaflor och butiksmaterial för att presentera ditt snabbmatserbudande på bästa sätt. Fundera över dina möjligheter till exponering och få hjälp att skapa inbjudande menyskyltar.

Du erbjuds även kompletterande material som korvhållare för servering, servethållare, ställ i plexi för A4-skyltar samt metallskyltar som visar vilka produktalternativ du erbjuder.

För att förstärka att du arbetar med Sibylla-produkter får du som shop in shop-kund även tillgång till Sibyllas serveringsmaterial.

LÄS MER  
OM VÅRT  
MENYSYSTEM I  
MENYGUIDEN

## SERVERINGSMATERIAL

ART.NR	PRODUKTNAMN	MÅTT (mm)	ANTAL/FÖRP.
892083	Dispensservett	310x320	2500
892085	Mostråg	140x70x36	1000
892086	Hamburgerficka	150x160	1000
5805	Korvpapper	150x100	1000
892088	Korvficka	100x175	2000



TROTTOARPRATARE



KORVKORT

NY  
DESIGN!



SERVERINGSMATERIAL



# 4 SERVICE & SUPPORT

Ett framgångsrikt snabbmatskoncept bygger på kunskap och ständigt engagemang. Det kräver också utbildning, handledning och egenkontroll inom flera olika områden. Med Sibylla shop in shop behöver du inte göra allt ensam, utan får stöd hela vägen.

## UTBILDNING

När din enhet är färdiginstallerad genomför din Area Manager en introduktionsutbildning, fysiskt eller digitalt. Under utbildningen lär du dig om hantering av mat, hygien, rengöring och montering. Du får även tips om egenkontroll och försäljning och Area Managern förklarar hur serviceärenden går till.



## MANUALER

Som kund hos oss får du också tillgång till den omfattande Sibylla Shop in shop-manualen som hjälper dig i ditt dagliga arbete, med en tydlig hanteringsmanual och bruksanvisning, samt nyhetsbladet Inshop med senaste nytt från Sibylla som levereras ut till våra kunder några gånger per år.

## BESÖK OCH UPPFÖLJNING

Din Area Manager kan hjälpa till med förslag på allt från utbud, erbjudanden och prissättning till hur du kan utveckla och utöka din verksamhet.



## SUPPORT

Alla våra moduler är mycket driftsäkra. Behöver du ändå snabb service eller support har vår kundservice öppet dygnet runt, så att du kan fortsätta servera goda måltider, tryggt och bekymmersfritt.

## VI SERVAR OCH ÅTERBRUKAR VÅRA MASKINER

Vårt serviceerbjudande bygger på ett cirkulärt arbetssätt som säkerställer hög prestanda och driftsäkerhet under en längre tid – och minimerar förlorad försäljning för dig som kund!

När du anmäler ett serviceärende skickar vi omedelbart ut en likvärdig utbytesmaskin. Du returnerar sedan din maskin till vår serviceverkstad i samma emballage som utbytesmaskinen skickades ut i. Maskinen rengörs, repareras och drifttestas och ställs sedan på vårt lager redo för nästa kund som anmäler ett serviceärende för samma maskintyp. Ett cirkulärt arbetssätt med målet att spara tid och resurser samt minska vår belastning på miljön.



# LÖSNINGAR FÖR ARENA & EVENT

Sibyllas arena- och eventkoncept inkluderar de komponenter du behöver för framgångsrik snabbmatsförsäljning vid olika typer av evenemang. Modulerna, som du hyr, är flyttbara och kan sättas upp och anpassas efter behov. Konceptet inkluderar lösningar för allt från mindre till större events, sportevenemang, konserter, utställningar mm. Kontakta oss för mer information och se hur vårt erbjudande kan anpassas efter dina behov.



## EVENT 210

Vår största eventmodul med hjul passar dig som vill kunna sälja mycket korv under olika typer av event. Till modulen kan du addera upp till fyra korvvärmerier eller tre rullgrillar eller stekbord.

Moduler kan sättas ihop efter behov och yta

## EVENT 90

Vår populäraste eventmodul är 90 cm bred, utrustad med hjul och perfekt för dig som vill servera Sibyllas goda korvar på olika typer av event. Till Event 90 går det att addera en rullgrill, ett stekbord eller ett eller två korvvärmerier.



## MUURIKKA 90

Vår muurikagrill är 90 cm bred och utrustad med hjul. Med Muurikka 90 kan du servera hamburgare och korv till hungriga eventbesökare.



Hör av dig till din lokala Area Manager så hjälper vi dig.

... eller fyll i formuläret här så kontakter vi dig:



**Jörgen Blomdahl**

jorgen.blomdahl@atria.com  
070 673 77 00

LULEÅ

DORÖTEA

UMEÅ

**Peter Hubbert**

peter.hubbert@atria.com  
070 518 35 52

KARLSTAD

STOCKHOLM

ÖREBRO

**Jan Lindström**

jan.lindstrom@atria.com  
070 665 67 01

GÖTEBORG

JÖNKÖPING

VARBERG

**Conny Boström**

conny.bostrom@atria.com  
072 501 02 13

**Service och showroom:**

Fordonsgatan 3  
692 71 Kumla

**Service:**

070 538 24 29  
service.sibyllashopinshop@atria.com

Läs mer om vårt erbjudande på [www.sibyllashopinshop.se](http://www.sibyllashopinshop.se)

**Sibylla**<sup>®</sup>

-SHOP IN SHOP-