

Den 1 april 1968 flyttar Arvid Nordquist sin butik från Birger Jarlsgatan 24 till Nybrogatan 39, invid Östermalmstorg.

Stockholm utvecklas och förändras och man har nya planer för kvarteret vid Stureplan. Samtidigt ställs nya krav på vår butiks rationalisering — vi behöver större och modernare lokaler. Detta är anledningen till att vi flyttar till Östermalmstorg.

Den gammaldags vänliga service Ni har vant Er vid hos Arvid Nordquist kommer vi att behålla. I vårt servicebegrepp ingår också att underlätta hela inköpsron- den. Det gör vi genom att finnas där övrig service finns. Vid Östermalmstorg kommer Ni att få tillgång till många olika butikstyper som vi, genom vår butiks speciella karaktär, vill vara ett komplement till.

Har nu denna butiksform något berättigande i vår tid, när självbetjäningssystemet har slagit igenom på så många områden och alldeles särskilt då inom vår bransch? Ja, det är vår övertygelse.

Självbetjäningssystemet är bra. Det ger den moderna husmodern goda möjligheter att handla rationellt. Självbetjäningsbutiken är en viktig kommersiell enhet, som är nödvändig idag och som blir ännu nödvändigare i morgon.

Det är inte nödvändigt med en specialbutik för finare livsmedel. Inte nödvändigt med personlig service. Inte nödvändigt med ett exklusivt sortiment. Livet skulle fortsätta sådant förutan.

Men alla behöver vi ibland få göra en utflykt bort från vardagen. Få vandra i lugn och ro och upptäcka nya ting, inte minst på det kulinariska området. En liten guldkant på tillvaron som bryter det vanliga vardagsmönstret.

Innan vi överger det gamla fina huset vid Birger Jarlsgatan vill vi framföra ett varmt tack till alla kunder för det förtroende som visats oss här under så många år. Vi flyttar inte långt. Och med oss flyttar alla våra medarbetare. Den 1 april tar vi emot Er i en vänlig, modern, ny miljö.

Välkommen till Arvid Nordquist vid Östermalmstorg!

*Arvid Nordquist*

# ARVID NORDQUIST

## flyttar sin butik till Östermalmstorg!



# Varför just Östermalms-torg?

När vi för mer än fyrtio år sedan flyttade från Sturegatan till Birger Jarlsgatan gjorde vi det därför att stadens centrum drevs mot Stureplan.

Östermalmstorg håller nu på att bli ett shoppingcenter och då framförallt för livsmedel. Här får vi goda grannar i Tempo, Östermalmshallen, Metro, Norrmalms, Ica, Konsum och Stockholms Smörhall. Våra kunder har

således allt inom räckhåll, även torghandel, post, apotek, systembutik samt hotell och restauranger. Mitt emot ligger tunnelbanan. Två nya parkeringshus planeras i omedelbar närhet, vilket kommer att innebära betydligt bättre parkeringsmöjligheter än tidigare.

Men samtidigt kommer Östermalmstorg aldrig att bli en så helt och fullt tidens produkt som till exempel Sergels torg, där höghu-

sen ger den avgörande profilen. På Östermalmstorg dominerar fortfarande gamla Hedvig Eleonora kyrka. Den ger torget en rofylld stämning av fin kultur mitt i storstaden. Och Kar de Mummas revyer på Folkan ger torget dess humor och charm.

Här kommer Ni att finna Arvid Nordquists butik till år 2000. Hoppas vi. Längre kan vi inte planera.

En hälsning från Kar de Mumma

1968



-SÅ ROLIGT ATT NORDQUIST, FLYTTAT TILL ÖSTERMALMSTORG, DÅ FÅR JAG MYCKET NÄRMARE DIT OCH KAN KÖPA BLOMMOR PÅ TORGET SAMTIDIGT.  
-JA, NÄR GAV DU MEJ EN BLOMMA SIST, ULLA?

FRÅN HINA TRAKTER av Kar de Mumma



-Kära Signe, du har så rätt, vi har handlat hos Arvid Nordquist i över 50 år och så länge dom nu håller sej på öfre Östermalmen ska vi fortsätta med det!





#### VÅRDA ER OM INKÖPEN

... men råvarorna är i alla fall huvudsaken. Kokkonstens innersta hemlighet kan kort uttryckas i ett enda ord. KVALITET. Hur skicklig kocken än är, utan fina varor skapas inget mästerverk. Så... om man skulle våga sig på ett gott råd till dagens husmödrar skulle det vara just detta: vårda Er om inköpen! Nöj Er bara med välhängt kött, fina kryddor, fräscha grönsaker, färska ägg, gott bröd... Skaffa Er kunskaper om hur en vara ska se ut — och använd de kunskaperna! Matlagningen blir enklare och matglädjen — denna källa till fest i vardagen — kommer alldeles av sig själv.

Jag har alltid tyckt att det är roligt att gå in hos Arvid Nordquist. Denna gastronomiskt så inspirerande butik. Här har man satt som mål att kunna erbjuda kunderna de perfekta varorna, förutsättningen för god kokkonst. Jag är glad över att den här typen av detaljaffär lever vidare. Att den överlevt stadens rationalisering och kommer att fortsätta med samma målsättning. Att bara sälja det bästa.

*Per Nilsson*



#### EN PÅSE SCHWEIZEROSTHÅL...

Gå till Nordquists var veckans händelse — och har så förblivit ända sen man gick till hörnan av Sturegatan/Karlavägen. Det var på den tiden ens stränga föräldrar inte lät barnen smaka på deras egen underbart gråtande schweizerost... Varken den eller fars gasflott var säkert en barn fick ens en gnutta av. Men kunde det verkligen kosta något om man gick in till mors "Herr Nilsson" hos Nordquists och bad att få köpa en påse med schweizerosthål...?

Hål är ju bara luft. Men utan något omkring blir det inga hål. Hade vi ungar räknat ut.

Kan man annat än i alla tider falla för den affär, som hade en herr Nilsson, som så väl förstod både vårt och firmans bästa, att han tog fram stora kniven och skar ut regelrätta "hål" ur den barnförbudna osten!

Andra tider, andra "herrar Nilsson" — expediter som inte bara kan sina varor utan också känner sina kunder. Vet vad den ena eller den andra vill ha och är svag för. Vet att han inte bara säljer varor utan däri vad jag vill kalla också Nordquists inbyggda service. Inte så att firmor kan leva på ungar som vill köpa lufthål — men väl på att man inte enbart har prislistan som utgångsläge. Klart att sånt kostar lite pengar. Precis som det kostar mer att åka 1:sta klass på tåg. Det betalar vi som en självklarhet mer för. OM DET NU KOSTAR MER...? Vilket det faktiskt sällan gör just i detta fall. Det är härligt att det fortfarande finns servicesinnade

affärer. Ställen man vågar handla av per telefon om så behövs. Man kan ringa och be att få paketet iordninggjort och bara stoppa en sekund och hämta det.

Nu kan vi ju hos "Nordquists vid Östermalmstorg" — dit hugade osthålspekulanter bör bege sig efter den 1 april — även köpa verkligt god bekvämlighetsmat. Det som i USA kallas convenience food... Sånt som tar lång tid att laga själv, kanske inte heller är så alldeles lätt. Och som man kan köpa med sig utan att det sen vill man köpt färdigt. För det vill man kanske ha som en hemlighet mellan sig själv och "herr Nilsson".

*Per Wille Tenberge*



#### EN LITEN GULDKANT PÅ LIVETS HELYLLE

Var ska nya Arvid Nordquist ligga? Har en hel del stockholmare ängsligt frågat sig sen det blev bekant att norrmalmsregleringens grävs kopior skulle knäpa i sig även kaviarens högborg vid Birger Jarlsgatan.

Det fanns gourméer som vaknade mitt i natten med ett hest skrån, efter en mardröm att alla stans delikatesser försvunnit ner i en stor grop och att de tvångsmatades med en skiva kall havre-

gröt istället för en läcker rosa skiva gåslever till champagnen på nyårsafton.

Så mycket större blev deras glädje då de fick höra att Arvid Nordquist, efter att folkfantasin ha placerats omväxlande i Farsta och på Sergels torg, nu öppnar på nytt invid gamla fina Östermalmstorg. Mitt emot tunnelbanan från Karlaplan och snett emot Kar de Mumma, vid den med piffiga små boutiques allt mera kantade Nybrogatan. Och bredvid tegelborgen Östermalmshallen, till hälften katedral för att tala med Lars Forssell. Torggummornas påskris frutades av en förhoppningsfull framtidsvind. Konkurensen piggar upp och drar folk, säger dom i hallen.

Nya Arvid Nordquist blir elegant, med inramning i teak och el-uppvärmd grön italiensk marmormosaik på golvet. Alla slags raffinemang är inbyggda i kylarsarkofagerna. Den gammaldags gedigna atmosfären av köpmanshus har bibehållits. Trots en del varusamma moderniseringar. Kristallkronor skimrar inte längre över humrar, oxfileter och köhlbykorvar, utan en indirekt belysning sprider sina milda lux.

Männen som alltid ska tränga sig in på kvinnornas område har nu också armbågat sig in i ädelshoppingen. Med "ädelshopping" menar jag inköp av delikatesser i behaglig fladdra över en kartong jordgubbar i januari eller en nyöpp-

nad burk kaviar med Volga-störens fuktigt skimrande gråsvarta romkorn. Medlag med kanske för en vitsig dialog med butikens biträdande attaché:

— Är det inte rysk kaviar?

— Inte så det stör. Den är persisk.

Särskilt yngre herrar älskar numera att inför veckohelgen gå och bläddra i delikatesser, precis som man "browsar" i bokhandeln. Ordet betyder som bekant beta och leder tanken till en häst, som går och nappar till sig en smaklig grästöt sedan och där.

Ända sedan furstinnan Stephanie von Wedel, en av firmans mest legendariska kunder, stannat sitt vita furspann för att köpa vip-ägg i dåvarande butiken Sturegatan/Karlavägen har affären varit mötesplats för folk som känner varann.

Ibland har det nästan varit som ett cocktailparty bland färskrökta laxen och camemberten.

Nygifta unga lejon i farfarskrage prövar brieosten mognad med kärnvarer, medan unga frun frågar en attaché om det är svårt att steka orre. Ett rundnätt TV-skägg står och stirrar tankfullt på ett glas rosmarin. Minkpälens ropar hej till ruppade kanin. Pastellfärgad huskatt rekommenderar de konjaksdränkta persikorna till en liten rörelse som smyger kring fasanerna. Vid dörren står påsarna med en hovöverlämning till en bankirmaka i kamelhårsulster.

Även om det bara blir en tunn liten laxskiva till lördagsmiddan så sätter den i alla fall en liten guldkant på livets helylle.

*Vid Severin*



# Den nya butiken

Mycket arbete och mycken tid har lagts ned på att ge vår nya butik en modern miljö med lugn och måttfull variation på material och färg i inredningen.

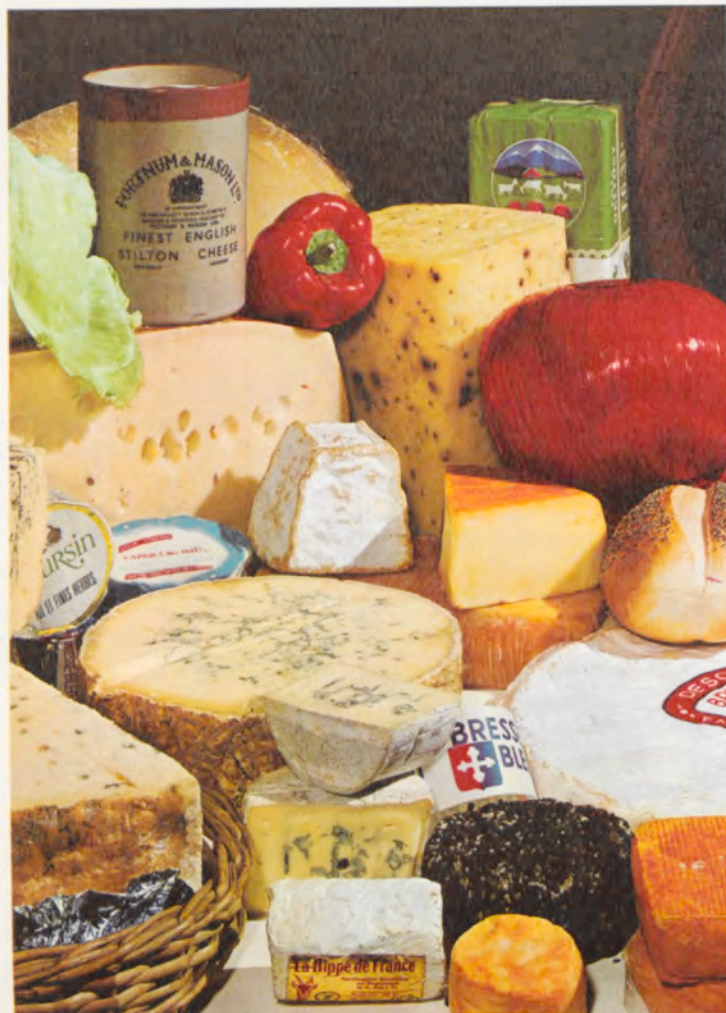
Ytorna är större i den nya butiken, diskarna längre och djupare, varorna mera överskådligt presenterade.

Kristallkronorna från Birger Jarlsgatan är borta, ty takhöjden är självfallet lägre i ett modernt hus. Ljusfrågan har emellertid

ägnats mycket stor uppmärksamhet. Speciell belysning på alla varor och mild allmänbelysning bidrar till en behaglig miljö.

Träslaget är teak med grön italiensk marmormosaik i golvet.

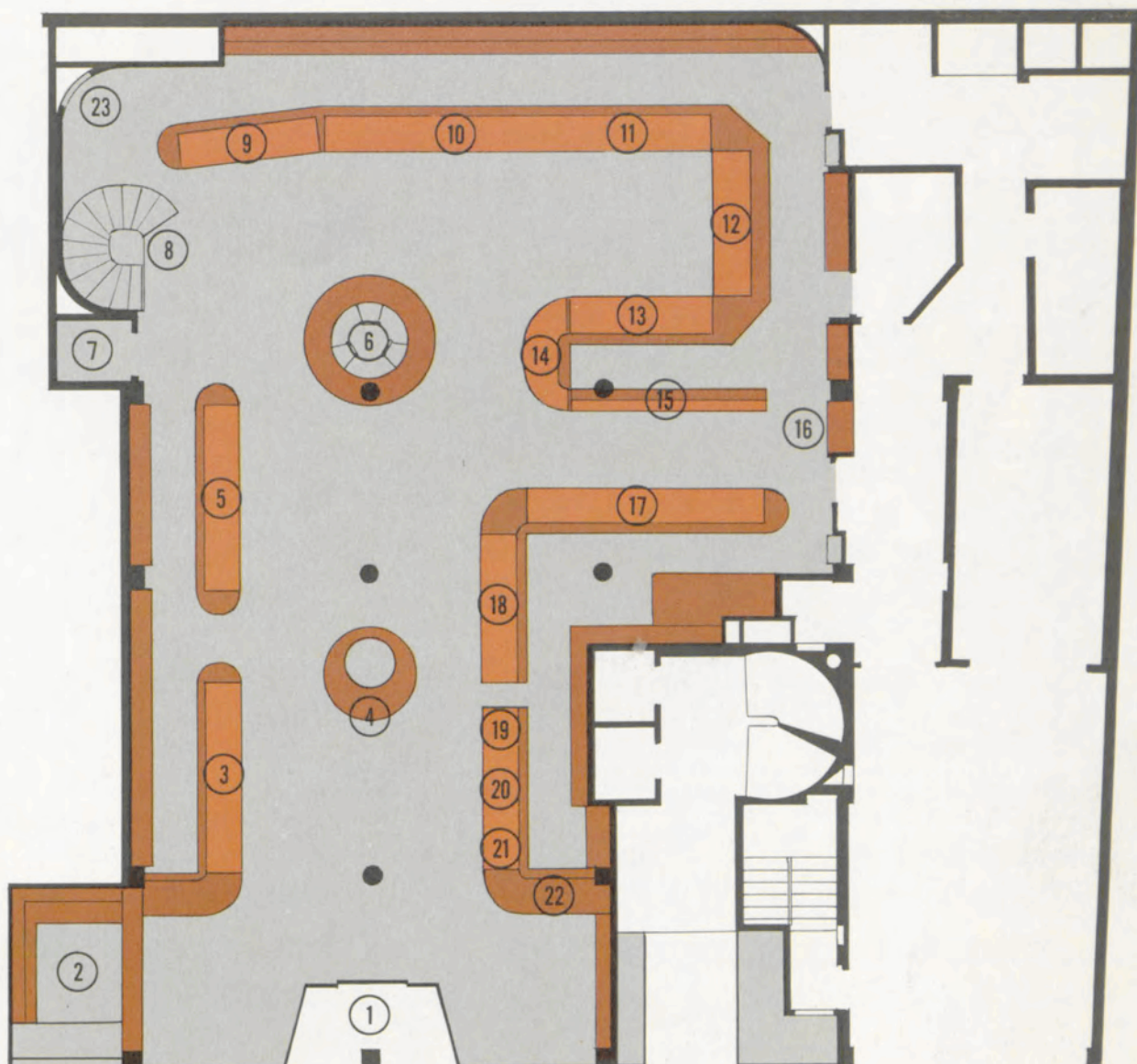
Den ökade butiksytan och den mer lättarbetade lokalen ger oss



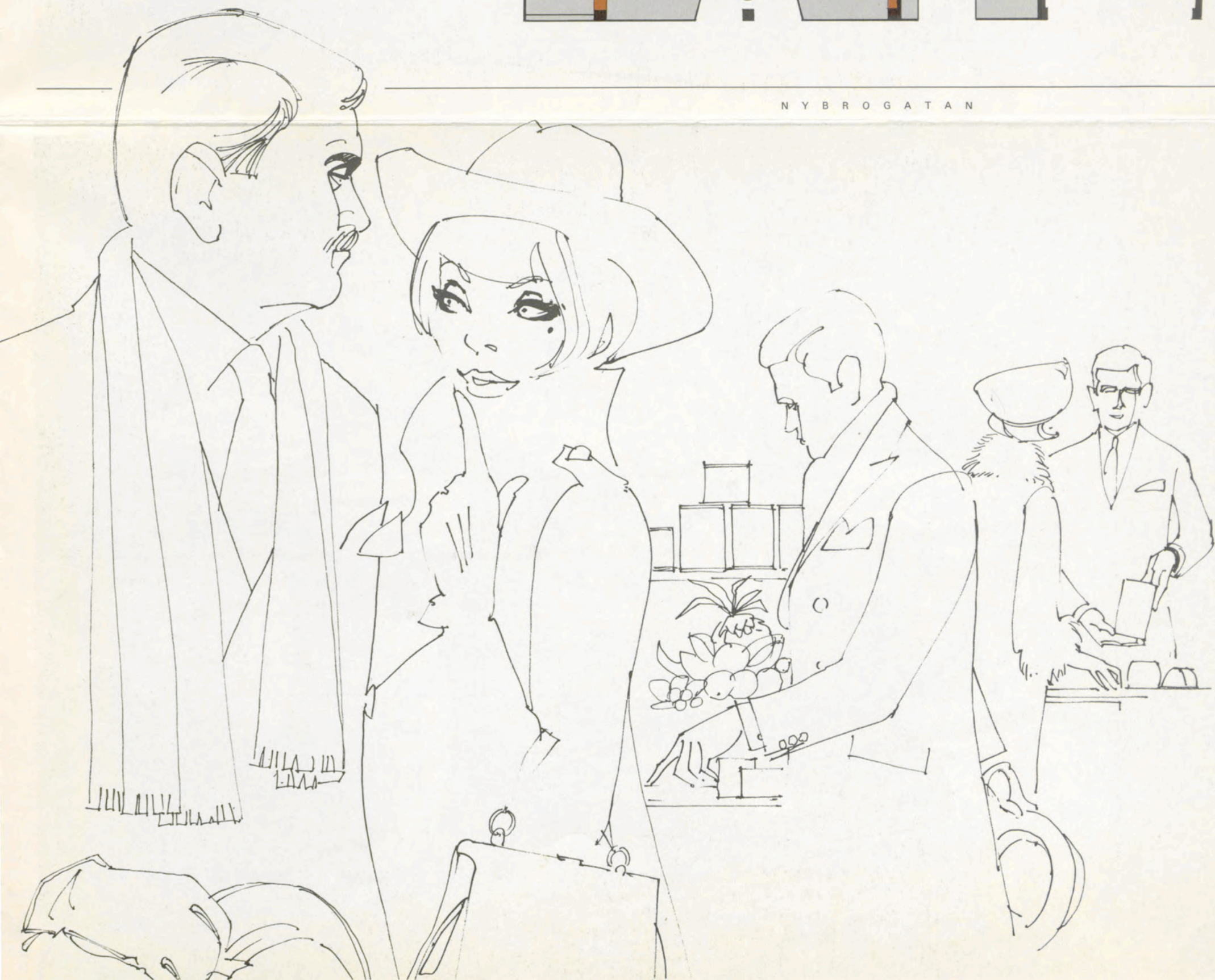
möjligheter att utöka vårt sortiment. Samtidigt har vi tagit bort en del varor ur sortimentet, till exempel tvättmedel, putsmedel

och tvål. Vi specialiserar oss istället helt på livsmedel och kan därigenom satsa mer på nyheter och annorlunda varor.

- ① Entré.
- ② Information, paket för avhämtning, kassa.
- ③ Färsk frukt och färska grönsaker. Även exotiska frukter som färsk mango, cherrimoya, persimoner, guava, papaya, färsk ananas, japanska körsbär. Här finns också de konserverade frukterna. Färska grönsaker importeras under vinterhalvåret från bl.a. Californien, Belgien, Italien, Israel och Afrika.
- ④ Demonstrationsdisk, specialerbjudanden.
- ⑤ Djupfryst.
- ⑥ Kassa.
- ⑦ Hiss.
- ⑧ Trappa till nedre planet där det finns kundkontor, telefonservice, expedition, kallskänk och lager.
- ⑨ Färdiglagad mat. Goda rätter, baserade på egna råvaror.
- ⑩ Fågel och vilt.
- ⑪ Kött och charkuterivaror. Köttkonserver.
- ⑫ Färsk fisk och skaldjur.
- ⑬ Varmrökt fisk.
- ⑭ Rökt lax och ål.
- ⑮ Fisk- och skaldjurskonserver.
- ⑯ Rysk kaviar.
- ⑰ Ost.
- ⑱ Bröd.
- ⑲ Kex, marmelad och choklad.
- ⑳ Cocktailvaror.
- ㉑ Te.
- ㉒ Kaffe.
- ㉓ Kundtelefon.



NYBROGATAN



# Hur handlar man hos Arvid Nordquist?

Allt kommer att vara som förut. En försäljare följer Er till de olika avdelningarna, betjänar och informerar. Våra försäljare är kunniga yrkesmän som kan allt om de varor vi säljer och som ger Er alla råd och tips Ni kan önska. Antingen expedieras Er order direkt eller noteras för avhämtning eller hemsändning.



# Ring 63 11 80

Vi har inga telefoner i butiken på Östermalmstorg. Istället kopplas Ni direkt till telefonservice, som tar emot Era order. På det sättet blir Ni aldrig avbruten i Era inköp inne i butiken av telefonsamtal till försäljaren och Ni

behöver inte vänta på att få lämna Er order. Ni kan lämna Er telefonorder för hemsändning eller avhämtning, för betalning kontant eller à conto. Ring telefonservice 63 11 80.

## DEN NYA ADRESSEN

Adressen till den nya butiken är: Arvid Nordquist HAB, Nybrogatan 39, Stockholm Ö.

## POST- OCH TELEGRAMORDER

Post- och telegramorder bekräftas per brev om så önskas. Telegramadress: Parfait, Stockholm.

## KONTANT

Sedan försäljaren räknat ut Er nota betalas den och stämplas i kassan. Våra kassörskor har nya, snabba maskiner till hjälp i sitt arbete.

## KREDIT

Ni lämnar som vanligt kontokortet i kassan. Det är praktiskt att alltid ha kortet med. Då slipper Ni vänta medan vi letar rätt på kontonummer och behöver heller inte signera. Allt bokförs enligt kontokortet, snabbt och smidigt och Ni erhåller en databokförd, ej specificerad faktura varje månad.

Blankett för ansökan om konto får Ni av våra kassörskor.

## KÖBRICKOR

Frågan om köbrickor har noga övervägts. Mycket talar naturligtvis för det systemet, lika mycket talar emot. Vi har valt att tillsvidare inte använda oss av köbrickor. Skulle utvecklingen och erfarenheterna visa att vi valt fel, är vi beredda att ta frågan under omprövning.

## ORDER TILL UTLANDET

Arvid Nordquist har en särskild expedition för packning av order som skall levereras till utlandet. Beställning görs i vanlig ordning vid besök i butiken eller per telefon, brev, telegram eller telex.

Varorna exportförpackas med stor omsorg av erfaren personal.

Vi ombesörjer alla formaliteter, konossement, proformafakturer, tullhandlingar etc.

Exportförpackning och expeditionssavgift debiteras.

## AVHÄMTNING

Paket avhämtas vid disken innanför entrén.

## INFORMATION

Till vänster om entrén finns en informationsdisk. Här får Ni alla upplysningar om den service vi kan ge.

## BUTIKSTIDER

Gäller tills vidare.

Måndag 11—18  
Tisdag 9—18  
Onsdag 9—18  
Torsdag 9—19  
Fredag 9—18  
Lördag 9—15

Sommartid 1 juni—31 augusti:

Torsdag 9—18  
Lördag 9—13

## HEMSÄNDNING

Beställning bör göras före klockan 11 om Ni önskar leverans samma dag.

Bor Ni i förorterna bör beställning göras dagen innan varorna ska levereras.

Beställningar för 200:— och däröver sänder vi utan kostnad inom Stor-Stockholm.

För order under nämnda belopp debiteras en transportavgift av 7:50.

Vid order för leverans utom Stor-Stockholm debiteras frakt enligt gängse frakttariffer.

Lördagar ingen hemsändning.

## CITY OCH ÖSTERMARM

Första turen kl. 10, andra kl. 15.

## KUNGS HOLMEN, GAMLA STAN, SÖDER OCH VASASTADEN

Första turen kl. 10, andra kl. 14.

## LIDINGÖ

Tisdag, torsdag.  
Turen avgår kl. 12.

## DJURSHOLM OCH NORRA FÖRORTERNA

Måndag, onsdag, fredag.  
Turen avgår kl. 9.

Danderyd	Edsviken
Ekhagen	Enebyberg
Frescati	Helenelund
Hägernäs	Häggvik
Lahäll	Näsby Park
Roslags Näsby	Stocksund
Tureberg	Täby
Viggbyholm	

## SOLNA, SUNDBYBERG OCH NORDVÄSTRA FÖRORTERNA

Måndag, onsdag, fredag.  
Turen avgår kl. 9.

Bergshamra	Duvbo
Frösunda	Hagalund
Huvudsta	Järva
Råsunda	Ulriksdal
Ursvik	

## NACKA OCH SALTSJÖBADEN

Fredag.  
Turen avgår kl. 10.

Björknäs	Boo
Duvnäs	Ektorp
Igelboda	Järva
Lännersta	Neglinge
Sickla	Solsidan
Storängen	Tattby
Älgö	

## BROMMA OCH VÄSTRA FÖRORTERNA

Fredag.  
Turen avgår kl. 12.

Abrahamsberg	Alvik
Blackeberg	Hässelby
Nockeby	Riksby
Skälby	Smedslätten
Spånga	Stora Mossen
Traneberg	Ulvunda
Vällingby	Åkeshov
Ålsten	Ängby
Äppelviken	

## FARSTA, JOHANNESHOV OCH SÖDRA FÖRORTERNA

Torsdag.  
Turen avgår kl. 10.

Bandhagen	Björkhagen
Bredäng	Enskede
Fruängen	Hammarby
Hägersten	Högdalen
Kärntorp	Långbro
Skarpnäck	Skärholmen
Sköndal	Västberga
Sätra	Stureby
Västertorp	Årsta
Älvsjö	Örby

# Arvid Nordquist i Solna

Detta är vårt företag i Solna. Hit kommer märkesvaror från alla delar av världen, varor som Arvid Nordquist säljer till livsmedelshandel och restauranger över hela Sverige — och som givetvis finns i butiken vid Östermalmstorg.

Här i Solna finns också färskvaruavdelningar, där vi tar emot och behandlar färskvaror som kött och vilt, fisk och skaldjur. Här röker vi laxen, ålen, siken och forellen i vårt eget rökeri. Och här har vi vårt elektronstyrda kafferosteri, där vi rostar vårt Classic kaffe.

Ur den lilla butiken som började på Nybrogatan för snart 85 år sedan har det vuxit fram ett något annorlunda företag som för närvarande omsätter cirka hundra miljoner kronor.

Vi är fortfarande ett helägt familjeföretag som strävar efter att på bästa sätt förvalta ekonomiska och etiska värden från generation till generation.

Men vi strävar också efter att ta vara på den tekniska utvecklingen, helt nödvändigt för att vi ska kunna slå vakt om våra kvalitetsbegrepp och därmed tjäna våra kunder bättre.

