

Veckans snackis!

Gurkodiler ska göra nyttigt roligt

Gurkodiler, undulattomater och pyttepaprika. Lidl vill göra det lättare och roligare för kunderna att välja nyttigt och hälsosamt mat och lanserar därför åtta frukt- och grönsaksfavoriter i miniformat.

Lanseringen sker under mottot "Nu blir det roligare att vara nyttig", där även förpackningarna har fått ett lekfullt utseende.

- Vi vill underlätta för alla, stora och små att välja nyttigt och grönt. Förpackningsstorleken gör att det är lätt att ta med dem på till exempel utflykten och i bilen. Eftersom själva frukterna och grönsakerna är så pass mycket mindre än deras större motsvarigheter passar de perfekt som mellanmål, säger Peter Reizenzein, inköpschef för frukt, grönt, blommor och plantor.

Följande gröna favoriter ingår i det nya sortimentet: Apans bananer, gurkodiler, pyttepaprika, undulattomater, piron päron, äppel päppel, sagomorötter och nalles blåbär. I november lanseras även cool kål samt så kallade leopardiner.

Agneta Renmark



SKOJ. Minigrönsakerna ska hjälpa både stora och små att göra nyttiga val. FOTO: LIDL

NOTERAT

Coops tidning nominerad till pris

Coops medlemstidning, Mer Smak är nominerat till priset som Årets Tidskrift i kategorin tryckt fackpress på Tidningsgalan som arrangeras 7 november. I nomineringen heter det att tidningen "får läsaren att vilja höja sig över falukorven både kulinariskt och klimatmässigt."

Övriga finalister är Jusektidningen Karriär, Ottar och Skolvärlden. Tidningens AD, Lotta Bergendal är också nominerad i kategorin Årets AD.

Succé för Torghallens rotfruktsmarknad

Varje år håller Ica Supermarket Torghallen i Mariefred en rotfruktsmarknad där kunderna får fylla en hink med rotfrukter till en billig peng. Årets upplaga blev en succé.

- Många kunder, både nya



VÄLBESÖKT. Den årliga rotfruktsmarknaden blev en succé i Mariefred.

och gamla, besökte butiken. Marknaden ger en unik möjlighet att skapa en nära relation till kunderna", säger butikschef Per Vikström. Han menar att de riktigt rutinerade kunderna har en tydlig plan för sin rotfruktsink. "De lägger purjolök längst sidor-

na så att hinken rymmer mer", säger han med ett skratt.

Ica tog hem pris som "Årets employer"

Ica har utsetts till Årets employer branding-företag 2018

på Universum Awards. Företaget får priset för att "man har ett imponerande engagemang i attraktionsfrågorna och i sin kommunikation gentemot talangmarknaden visar på den bredd och det djup av möjligheter som finns för unga talanger inom företaget".

Svensk bagare blev Europamästare

Bagaren Lina Andersson, till vardags på Güntherska Hovkonditoriet i Uppsala, kan titulera sig Junior-europamästare i bageri. Framgångsreceptet under tävlingarna i Budapest innehöll både matbröd, croissanter och skådebröd med Mumintema.

- Jag kan inte riktigt ta in att jag har vunnit, men är stolt över att visa vilken hög internationell nivå vi svenska bagare håller", säger hon.



Vi tvingades utrymma, men det är ingen fara.

Butiksen Sandra Ericsson Nyström till Falköpings tidningar efter att Hemköp i centrala Skövde tvingades utrymma under Kanelbullens dag. Anledningen? Brända bullar i ugnen.

Missa inte!

14/10 Räkmacans dag. Läge att lyxa till det i delin?



16/10 Världslivsmedelsdagen

18/10 Chokladmuffinsdagen. Läge för en trevlig exponering i bageriet?

Hallå där!



Hallå där, Sara Rosengren, professor och chef för Center for Retailing, CFR, på Handelshögskolan i Stockholm. CFR fyller tio år i höst - hur uppmärksammas det?

- Vi samlade forskare och representanter för detaljhandeln under en eftermiddag för ett utbyte av spaningar, trender och forskningsresultat. Bland annat medverkade Per Strömberg, Ica Gruppen, Magnus Johansson, Coop och Klas Balkow från Axfood.

Hur många studenter har utexaminerats från programmet för Retail management under de tio åren som kandidatprogrammet har funnits?

- 340 och i runda slängar jobbar 80 procent av dem i detaljhandeln efter avslutad utbildning.

CFR:s andra ben är forskningen. Vad fokuserar ni på just nu?

- Tar vi dagligvaruhandeln som exempel handlar det bland annat om hur man bygger kundlojalitet i ett ökat digitalt beteende. Men vi tittar också på sortimentsfrågor och hur den fysiska butiken jobbar med digitalisering.

- I all forskning samarbetar vi nära branschen för att göra den så relevant som möjligt.

Susan Berzelius

TRE RÖSTER: HAR NI BÖRJAT MED JULVAROR?

Emma Karlsson, butikschef, Ica Nära Hörnan, Uppsala:

- Ja, vi har börjat med julmust för att smygstarta julen. Det är alltid lite spännande och kunderna tycker att det är roligt. Sedan blir det pepparkakor om någon vecka, och strax före advent börjar vi med julpynt.



Roberth Hamberg, butikschef, Hemköp Vagnhärad:

- Julmust och glögg började vi med vecka 39, det blev nån vecka senare än vad vi hade tänkt. Visst är det kanske lite för varmt för glögg men det har blivit som en rolig grej, någon slags tävling mellan butikerna om vem som hinner först.



Mikael Andersson, butikschef, Willys Birsta, Sundsvall:

- Ja visst, julmusten kom fram förra veckan. Det är roligt, och det har ju blivit som en grej att ta fram julvaror så här tidigt. Men försäljningen brukar ta fart först runt vecka 44. En annan grej vi har redan nu är semlor, där är vi också lite tidiga.

