

BILAG – COOP DANMARK

Hvem er Coop?

Coop driver SuperBrugsen og Kvickly, hvor slagter- og delikatesseafdelingen spiller en central rolle i kundernes oplevelse af kvalitet, håndværk og service.

Her arbejder medarbejderne hver dag med:

- råvarer og produktion
- kundebetjening
- planlægning og drift i en travl butikshverdag

Arbejdet kræver både faglighed, effektivitet og forståelse for kundernes behov.

Uden velfungerende dagligvarebutikker:

- bliver det sværere at få adgang til gode råvarer
- falder kvaliteten i kundernes oplevelse
- øges risikoen for madspild
- mister lokalsamfundet vigtige mødesteder

Coop arbejder derfor med løsninger, som:

- styrker kvalitet og håndværk i butikkerne
- skaber gode kundeoplevelser
- sikrer effektiv drift i hverdagen
- mindsker madspild og udnytter råvarer bedre



FREMTIDENS VELFÆRD (SDE Lastvogn)

Coop transporterer hver dag madvarer rundt i hele Danmark – fx kød, pålæg og færdigretter fra slagter- og delikatesseafdelingen.

Varerne skal holde sig friske hele vejen fra lager til butik.

Nogle varer skal holdes kolde, mens andre kræver forskellige temperaturer.

Hvordan kan vi sørge for, at madvarer bliver transporteret, så de holder sig friske – også når de skal køres langt i lastbiler?

I skal overveje:

- Hvordan kan jeres idé sikre, at varer bliver holdt kolde og friske under transport?
- Skal alle varer have samme temperatur – eller skal det være forskelligt?
- Hvordan kan lastbiler eller udstyr gøre det nemmere at transportere mad sikkert?
- Hvordan kan vi sikre, at vognparken er driftssikker, så man kan undgå leveringsforsinkelser på varerne?



LOGISTIK OG HANDEL (Campus Vejle Salg og Markedsføring)

I slagter- og delikatesseafdelingen i et supermarked er præsentationen af varerne vigtig. Kunderne skal hurtigt kunne se, hvad der er frisk, lækker og værd at købe.

Det kræver overblik, gode løsninger og en præsentation, der fanger kundernes opmærksomhed i en travl butik. Ved dette underspørgsmål skal I have særlig fokus på kommunikation.

Hvordan kan vi præsentere varerne i slagter- og delikatesseafdelingen, så kunderne får lyst til at købe dem?

I skal overveje:

- Hvordan kan I lave markedsføring, der gør varerne mere synlige for kunderne?
- Hvordan hjælper løsningen kunder med hurtigt at få overblik?
- Hvordan kan løsningen få kunder til at få lyst til at købe varerne?



BYG OG SKAB (SDE Smed)

I slagter- og delikatesseafdelingen bruges der arbejdsborde og udstyr hver dag til at håndtere råvarer og producere varer.

Udstyret skal være robust, hygiejnisk og fungere godt i en travl hverdag.

Hvordan kan man designe og bygge stålborde og andet arbejdsudstyr i slagter- og delikatesseafdelingen, så kunderne lægger mærke til varerne og får lyst til at købe dem?

I skal overveje:

Hvordan fungerer jeres løsning i en travl hverdag i butikken?

Hvordan lever jeres løsning op til krav om hygiejne og materialer?

Hvordan kan løsningen være med til at fremhæve varerne for kunderne?



GRØN OMSTILLING OG BÆREDYGTIG INNOVATION (SDE Slagter)

I slagter- og delikatesseafdelingen bliver der hver dag arbejdet med råvarer og produktion af mad. Det kan give madspild, hvis varer ikke bliver brugt i tide eller forbruget af råvarer ikke er planlagt rigtigt.

Samtidig er der fokus på at tage hensyn til miljøet og bruge råvarer bedst muligt.

Hvordan kan Coop lave lækker delikatessemad med mindre madspild og tage mere hensyn til miljøet - uden at gå på kompromis med smag og kvalitet?

I skal overveje:

- Hvordan reducerer jeres løsning madspild?
- Hvordan bruger I råvarerne bedre?
- Hvordan sikrer I, at kvalitet og smag stadig er i orden?



TEKNOLOGI OG DIGITAL UDVIKLING (SDE Automatiktekniker)

I slagter- og delikatesseafdelingen forventer kunderne både inspiration og viden om råvarer. Samtidig ønsker mange nemme løsninger, hvor de kan planlægge deres indkøb eller bestille mad hjemmefra.

Digitale løsninger kan være med til at understøtte dette.

Hvordan kan en app hjælpe kunder med at få inspiration, viden om råvarer og mulighed for at bestille mad fra slagter- og delikatesseafdelingen?

I skal overveje:

- Hvordan hjælper jeres løsning kunder med information eller inspiration?
- Hvordan gør løsningen det nemt at bestille eller vælge varer?
- Hvordan vil kunder bruge løsningen i praksis?