



Brød & Extra



Grunnleggende drift av
brødavdelingen



Brød på vegg eller torg



Brødskjæremaskin



Prisbevis



Brødskala



Trygg vare



Mersalg & sesong





Grunnleggende drift av brødavdelingen

Generelt er varetrykk gjennom hele åpningstiden, tydelig merking, plakatering og renhold de viktigste områdene av drift av brødavdelingen.

Selv om du kanskje ikke har ansvar for bestilling er det greit å kjenne til.



Vi kan dele driften av brødavdelingen i tre etter når butikken er åpen:

Før åpning:

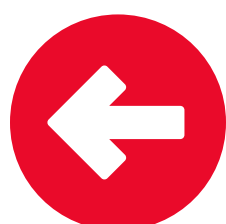
- Renhold
- Varemottak
- Varebestilling
- Merking av varer

Under åpningstid:

- Etterfylling og rydding
- Fylle på fryse- og lagervare
- Planlegging
- Bestilling
- Kundekontakt
- Overføring av informasjon

Etter åpningstid:

- Evaluering av varetrykk
- Registrere svinn
- Rydding av bur, kasser og returvarer for henting
- Overføring av informasjon



Brød på vegg eller torg

Avhengig av butikkens størrelse er brødavdelingen på torg, eller på vegg.

Begge løsningene har prismerking på TV-skjerm over avdelingen

Viktig at vi i tillegg henger opp plakater for å tydelig vise frem:

- 2-for
- Kampanjevarer
- Sesongvarer



Brødskjæremaskin

Brødskjæremaskinen må alltid være ryddig og ren☆☆

Her skal kundene skjære opp brødet som de senere skal spise, da er det klart at maskinen må være strøken😊

Sørg for:

- En kost til å børste vekk smuler og skalker
- En søppelbøtte rett ved maskinen
- Brødposer og tape/klips til å lukke posene med
- Også må ALLE som jobber i butikk, ta et ansvar for å holde øye med maskinen En god rutine kan være at hver gang noen skal på lager, skal de passere brødskjæremaskinen, for å se om den trenger litt kjærlighet♥

Visste du at butikker som er flinke til å passe på at brødskjæremaskinen holder seg ren og ryddig, oftere ser at kunder rydder opp etter seg og hjelper til med å holde det pent ?



Prisbevis

Visste du at vi har den laveste snittprisen på brød av alle dagligvarekjeder!

2 for 49 på brød er fjernet, hvorfor det?

I Coop ønsker vi å bidra til å redusere matsvinnet. Vi vet at brød er noe som det kastes mye av i norske hjem, derfor går vi vekk fra 2 for 49 på brød og har heller jevnlig kampanjer på gode brød så kundene kan få billig pris ved kjøp av kun ett brød.

I tillegg har vi en intensjonsavtale med Helse- og omsorgsdepartementet med mål om å øke inntaket av grove kornvarer i befolkningen, da er det bedre med kampanjer på grovbrød enn 2 for 49 som gjelder alle brød.

Xtra-brød – vårt aller billigste bevis

Mange vil si at dette er brød for de som er aller mest opptatt av pris, for jammen er de billige! Men visste du at for eksempel Xtra Grovbrød har vunnet best i test? Kanskje dette er din nye favoritt?

Uansett, siden Xtra-brød er et prisbevis, er det viktig at vi har Xtra-brød gjennom hele åpningstiden! Dette er kanskje ikke brødene vi tjener mest på, men når vi vet at kunder som handler brød, handler mye mer mens de er i butikken, så kan vi love at det er verdt det 😊

Dessuten er Xtra-brødene en del av konseptet vårt: alle kunder skal vite at de finner Xtra-brød i alle våre butikker!



Brødskala

Det kan være vanskelig å bedømme hvor grovt et brød er ut fra utseende. Merkeordningen “Brødskalaen” er utviklet for å gjøre det lettere å fastslå grovheten på brød. Brødene er delt inn i ulike grovhetsskala basert på mengde hele korn og mengde sammalt mel

Skalaen er delt inn i fire kategorier

- Fint brød
- Halvgrovt brød
- Grovt brød
- Ekstra grovt





Trygg vare

Hygiene

For å sikre trygg vare og en god handleopplevelse for kundene er det viktig med godt renhold. Følg renholdsplanen for din butikk☆☆

Vær ekstra nøye med

- Brødskjæremaskinen
- Lager
- Småvareskap
- Brødtorg
- Klyper

Merking av varer

Alle uemballerte produkter skal ha en oppdatert hylleforkant. På den skal det stå navn, ingrediensliste, allergener i fet skrift, leverandør, vekt og næringstabell.

Dette finner du på intranett eller bestiller fra leverandør.





Mersalg & sesong

Kampanjevarer skal ha fast plass, husk å plakatére godt. Varetrykk er særlig viktig på brød som er på kampanje

Husk at en kunde som handler brød, handler mye mer og bruker i snitt kr. 240,- pr handleturn!

Det er lurt å følge med på andre kampanjevarer i kundeavisen som kan føre til mersalg av brød, for eksempel loff til reker eller pølse-og hamburgerbrød til grillkampanjer

Ofte selges det mer grovbrød tidlig i uken og mer fine varer inn mot helgen

