




PANINI

Fresh

CONVENIENCE-BUTIKKER & KÆDER

– OPNÅ VÆKST MED FRISKE MULIGHEDER

 easyfood



Hvorfor tilbyde frisksmurte sandwich? Frisk tilberedt mad er en hurtigt voksende kategori, og de butikker, der gør det rigtigt, vinder kapløbet. Find en måde, at gøre det rigtigt på, eller mist terræn.

Frisk = sundere, mener mange kunder. Produkter sælger bedre, når de er friske. Hvis du kan levere ensartet kvalitet og tiltalende menuer, giver frisk mad højere margin og muligheden for virkelig at differentiere sig.

THE CHALLENGE

- Sørg for, at de udstillede produkter fyldes op og er friske hele dagen
- Profiler forretningen som friskere og sundere
- Find en samlet løsning. Der er ikke tid til at koordinere leverandører

Kunder vil have valgmuligheder. I dag ønsker flere og flere kunder deres sandwich tilberedt mens de venter og med større udvalg, som de selv kan vælge imellem. De er ved at vænne sig til selv at bestemme.

Med frisk fyldt Panini kan du levere sandwich, der kan måle sig med de bedste restauranter med hurtig servering og fastfood. Smag og friskhed er uændret hele dagen. En kunde, der køber en sandwich kl. 09 og kl. 15, får den

BUNDLINJEN

- Tag 75 % - 150 % mere end for typiske snacks
- Tjen ekstra med en kombineret menu med 3 dele
- Brug ingredienser, du allerede har i butikken - begræns spild
- Undgå spild af dyre ingredienser

samme kvalitetsoplevelse.

Keep it simple med to Panini, faste menuer og 3-5 ekstra ingredienser. Når det så kører, er det tid at udvide sortimentet.

Fresh on demand - en ny måde at udfordre markedet på og vinde konkurrencemæssige fordele.

LØSNINGEN

- Tø op og server-produkt - længere holdbarhed
- Eksisterende opbygning, intet behov for ekstra personale
- Hurtig og nem håndtering, samme tidsramme som en hotdog
- Komplet produktudstilling hele dagen - mange menuvariationer

FORDELENE

Vind med brød

Der skal brød til en sandwich. Der er ikke særlig stor forskel på løgringe og tomater fra den ene butik til den anden. Det er brødet, der adskiller dig fra dine konkurrenter.

Brug dine egne ingredienser

Til butikker med begrænset plads er det vigtigt at optimere lageret. Ca. 20 % af opskrifterne i menuen er friske ingredienser, og resten er færdigpakkede varer som dip, dressinger

og pottes frites, der allerede er på lager. De dyre ingredienser - kød og ost - er allerede lagt i Paninien.

Fokoser på kvalitet

Velkendte sandwichkæder har faste menuer, men det betyder ikke, at de tilbyder den bedste kvalitet. Sæt barren højere for brødets kvalitet og menuerne, og undgå at gå i fælden med laveste pris. Markedsfør dine sandwich ved hjælp af billeder.

Skræddersy menuer

Server unikke menuer, der passer til dit lokale kundeunderlag. Lav sæsonprægede menuer og tidsbegrænsede tilbud. Fastfood restauranter er skabt til massemarkedet og kan ikke tilpasse deres menuer til lokale markeder. Panini byder på større menuvariation såsom etnisk inspirerede sandwich og muligheden for at være fleksibel og reagere hurtigt på skiftende trends.

BUSINESS CONCEPT



easyfood

DANISH
BAKERY

1. OPSTART

- Tjek af butik: Hvad er den generelle oplevelse?
- Status: Hvad er du tilfreds/utilfreds med?
- Dialog: Hvad er udfordringerne
- Benchmark: Hvor ønsker vi at være?
- Potentiale: Hvad kan vi med det eksisterende set-up
- Vidensdeling
- Forventninger

2. FORRETNINGSANALYSE

- Gennemgang af produktlinjer, sortiment
- Kategorier, volumen, åbningstider
- Timeslot ledelse
- Visuel produktpræsentation
- Hvordan tilpasses den eksisterende drift?
- Hvad vil give mest fortjeneste?

3. ARBEJDSGANG & DRIFT

- Hvordan er den naturlige arbejdsgang?
- Hvor mange opgaver har medarbejderne?
- Hvad forårsager flaskehalse og ventetider?
- Forberedelsestid pr. enhed
- Myldretid og mest efterspurgte produkter
- Hvordan kan vi reducere omk. til arbejdstid
- Hvordan kan vi optimere arbejdsprocesser?

4. DESIGN & Udstyr

- Hvad er muligt i det eksisterende setup?
- Kan vi forøge holdbarheden og reducere tilberedningstiden med bedre teknologi?
- Space management og planlægning af opbevaring
- Indretningsdesign, farver og udtryk
- Brug af lysætning, fast inventar, rekvisitter, materialer

5. KONCEPT & MENU

- Optimalt sortiment - størrelse og sammensætning
- Visuel og fysisk kvalitet af produkterne
- Muligheder for udstilling af produkter og teknikker
- Styling og præsentation af produkter
- Planlægning af udstilling, planogrammer
- Menuer og opskrifter

6. TEST

- Træn personale
- Afprøv nye produkter og processer
- Test planogrammer og timeslot
- Mål kvalitet, præstation og kundeoplevelse
- Overvåg og tilpas, indtil det kan implementeres
- Udarbejd komplet lanceringsplan

7. TRÆNING AF PERSONALE

- Udarbejd koncept- og træningsmanual:
- Forberedelse og tilberedning af sandwich
 - Håndtering af råvarer, HACCP-egenkontrol
 - Planlægning af udstilling, planogrammer
 - Styling og præsentation af produkter
 - Medarbejderincitamenter
 - Multimedieprogrammer

8. MERCHANDISING

- Salgsfremmende kampagner
- Krydssalgplaner
- Reklamemateriale
- Løjnefaldende skiltning, skilte til disk
- Digitale medier
- Markedsføringsplaner

9. FREMTIDIGE PLANER

- Opdatering af kategori
- Nye produktlanceringer
- Opbygning af opskrifter
- Fremtidigt produkt, produktudvikling
- Løbende optimering
- Løbende innovation