

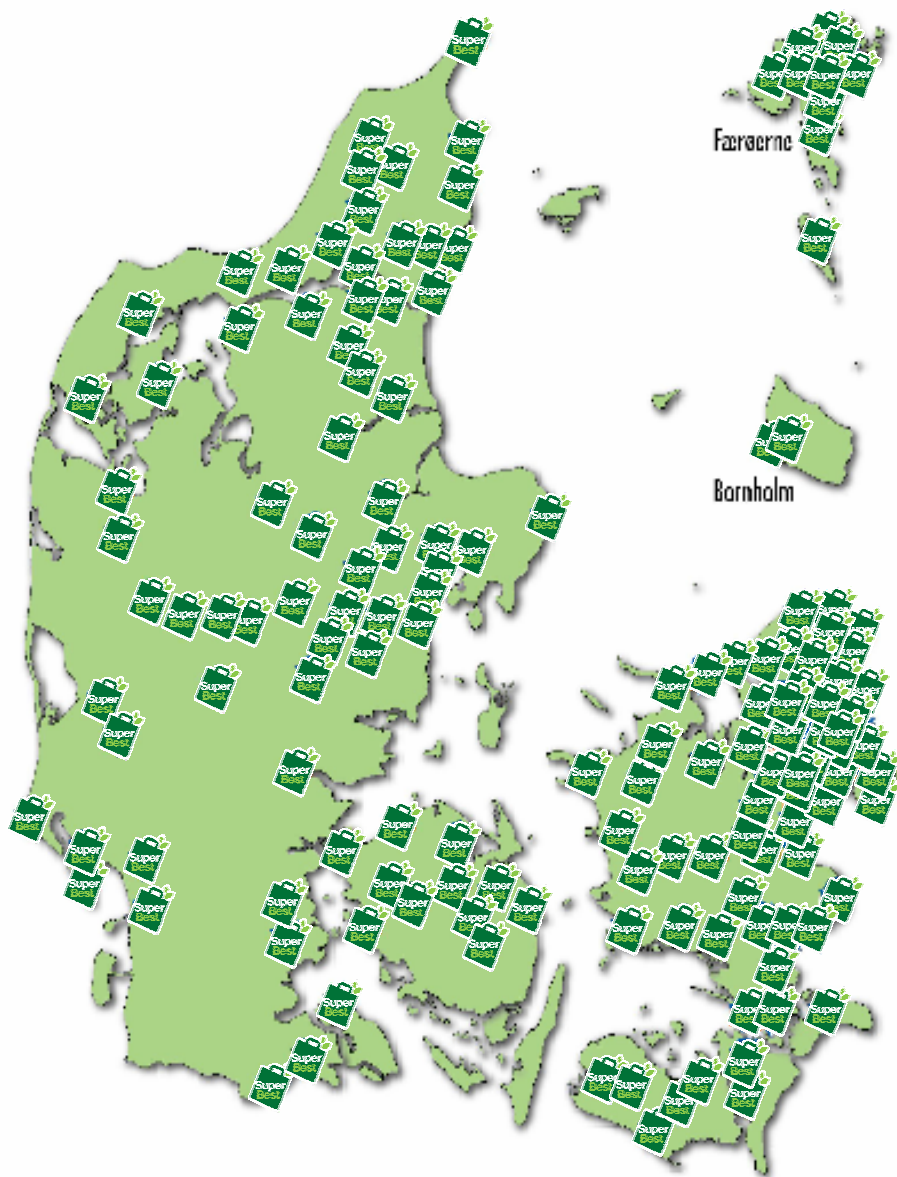
Kunderne og sporbarhed

v/Markedsdirektør Jens Visholm

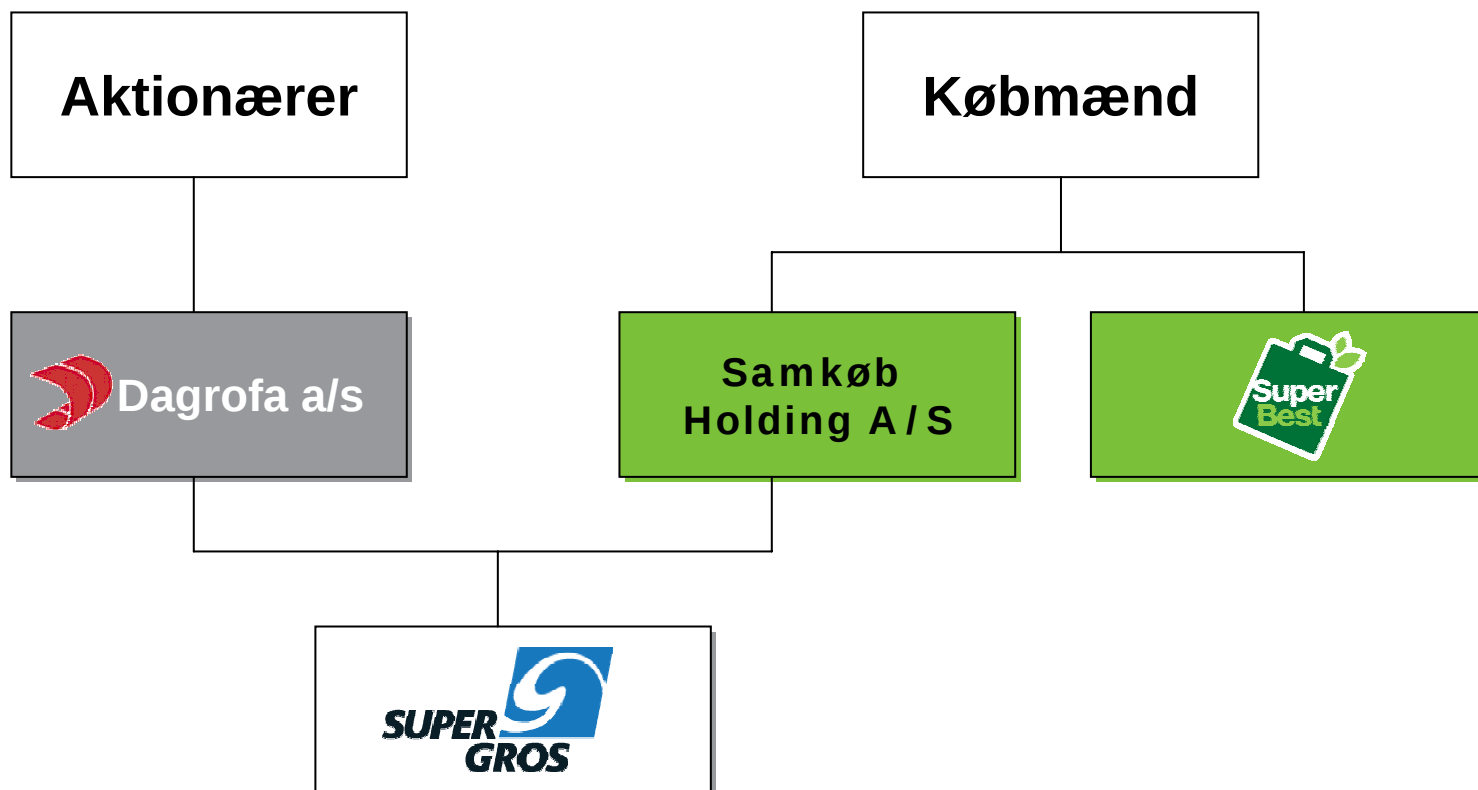


Butiksnet

- Fra 62 til 207 butikker på 11 år
- Ca. 14 mia. DKK i omsætning
- Markedsandel 12%



Selskabsstruktur





Vores virksomhed

Vision:

Vi vil være Hele Danmarks Fødevaremarked.

Mission:

Som moderne købmænd vil vi give danskerne en indkøbsoplevelse, som gør os til byens foretrukne sted for indkøb af fødevarer.

Værdier:

Ansvarlig

Vi er først og fremmest ansvarlige. Vores kunder betror os deres sundhed. Vores medarbejdere deres arbejdsliv. Vores kolleger deres hverdag. Vi holder hvad vi lover, og vi har alle et medansvar for vores fælles virksomhed.

Engageret

Gode resultater bliver skabt af mennesker, som brænder for det de laver. Vi brænder for vores fag, vores varer, vores kolleger, vores medarbejdere – og vores kunder. Og vi er optaget af såvel egne som fælles mål.

Offensiv

Vi har aldrig været bange for at prøve noget nyt. For der er aldrig nogen som er kommet foran, ved blot at følge i de andres fodspor. Derfor sætter vi en ære i at være klar. Klar til at hjælpe. Klar til kamp. Klar til kunderne. Klar til fremtiden.

Dannet

Vi bruger almindelig dannelse og vores sunde fornuft som grundlæggende leveregler for vores omgang med hinanden. Hos os taler vi med hinanden – og ikke om hinanden. Hos os opfører vi os ordentligt og behandler omverden, kolleger og kunder med respekt.



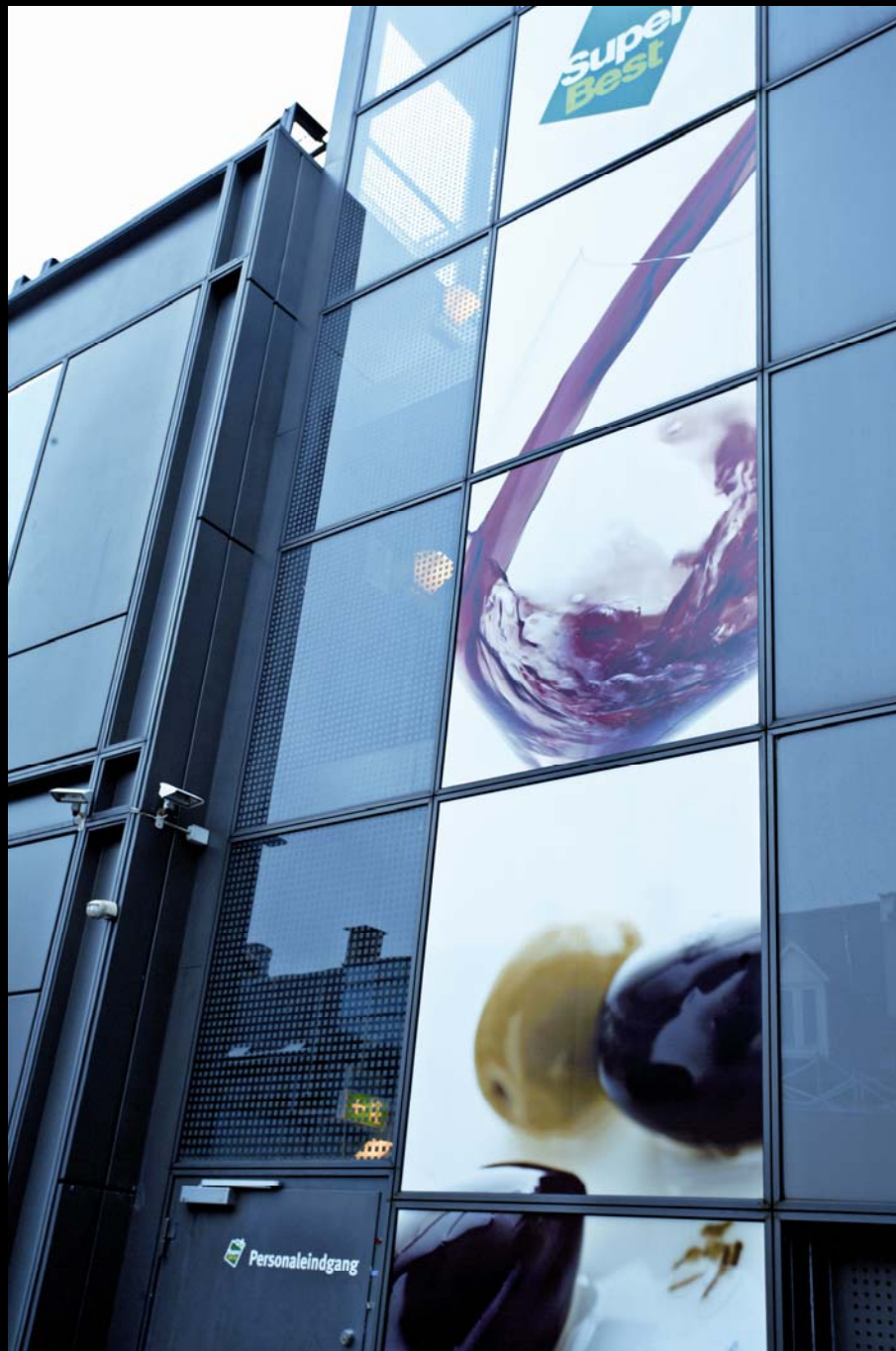
Megatrends

- **Forbrugeransvar** – stor social og etisk bevidsthed søges udlevet gennem indkøbsvalg!
- **Autencitet** – modreaktion på det standardiserede, med ønske om ægte følelser, ægte varer og originalitet!
- **Bæredygtighed** – den økologiske og etiske tankegang!
- **Transparens** – behov for klarhed og gennemsigtighed omkring produktionsmetoder og produktindhold!

**Store konsekvenser for supermarkedets
brandbuilding og sortimentsvalg i nichesegmenterne!**















Bageri



Internt

- **Faktisk sporbarhed:**
 - Fødevaresikkerhed
 - Sikkerhed for overholdelse af gældende lovgivning
 - Sikkerhed for opretholdelse af tillid til vores leverandører og kvalificerende faktor for øget samhandel

**Sikkerhed for troværdig indfrielse
af vores løfter til kunderne!**



Eksternt – kundevendt

- **"Oplevet sporbarhed":**
 - Sikkerhed for levering af vores kundeløfte – bidrager til opbygning af kædens brand
 - Mulighed for storytelling – og øget relevans for vores kunder



100% Nyhed

100%

★ Dansk Kødkvæg ★

Vi har genåbnet markerne og sluppet den gode smag fri.
Vi har gjort vores slagtermestre til de stolteste i Danmark
for at sikre dig det bedste oksekød i absolut verdensklasse.

- Helt unikke smagsoplevelser
- Dansk opdrættet kødkvæg
- Højeste grad af dyrevelfærd



Avisen gælder fra mandag 31.03.2008 til og med lørdag 05.04.2008

Hele Danmarks
Fødevaremarked

100% Smagsoplevelse

Vælg mellem 9 forskellige racer med hver deres smagsoplevelse

Med Dansk Kødkvæg giver vi dig nu mulighed for at smage på de mange kødkvægsracer, som græsser ude på de danske marker og enge. En mangfoldighed af sorte, hvide, røde, brune, brogede – kødkvæg af hver sin race, med hver sin karakter. Deres behov og levevis er forskellig, det samme er smagen af deres

kød. Noget af det er lyst, let og fedtfattigt, andet er mørkt, saftigt og kraftigt. Samtidig er der forskel på smagen alt efter det enkelte dyrs opvækst, alder og køn.

Kom ind i SuperBest og oplev en verden af smagsoplevelser.

Dansk Blonde
Fin, fræk og fedtfattig



Dansk Højlander
Bøffer fra urtiden



Dansk Charolais
Lys i smag og alder



Dansk Limousine
Mørk og smagfuld uden at være fedt



Dansk Salers
Mørk, rustik og kødfuld



Dansk Simmental
Fyldig schweizer med fin struktur



Dansk Hereford
Kraftfuld med god marmorering



Dansk Angus
Støks i særklasse



Krydsning af danske kvægracer
Kombination af forskellige gode egenskaber



Fersk påskelam fra New Zealand

På de saftige, altid grønne græsarealer i New Zealand vokser lammet fra Natural Farm op. De går ude i den frie natur hele året rundt. Et afbalanceret, mildt klima gør ethvert fodertilskud overflødigt.

Lammenes føde består af det saftige græs og de naturlige krydderurter, som vokser på New Zealand. En sund natur fremavler også sunde lam og garanterer for den velkendte mørhed og milde kryddersmag, man finder hos lam fra Natural Farm.



Fersk lammeculotte
eller lammeryg

PR. 1/2 KG

59⁹⁵
149000 114900

Fersk
lammekølle

PR. 1/2 KG

44⁹⁵
149000 114900

★★★★★
Noget særligt
1 SuperBest



Dulce de Leche

450 g

25.-

Kg pr kg 1 stk. 55,56

SPAR 14⁹⁵

Smagen af Argentina

Dulce de Leche er en slags karamelliseret mælkesirup. Det er lavet på frisk råmælk og rørsukker, som er kogt i timevis. Resultatet er en ualmindeligt velsmagende karamel med en fin cremet og smørbar konsistens. Dulce de Leche kommer fra Argentina og er en essentiel del af den argentinske madkultur. Det findes i alle køleskabe og bliver brugt i næsten alle klassiske argentinske desserter og kager.

5 gode tip til brug af Dulce de Leche

- Spis det på et stykke nyristet brød.
- Brug det som topping på din is, dine pandekager eller andre desserter.
- Bland Dulce de Leche i flødeskum og brug det som en fantastisk karamelcreme i en lagkage eller sammen med frisk frugt.
- Brug det som ingrediens i dine desserter – Dulce de Leche er let og velsmagende at bruge i eksempelvis is og tærter.
- Spis det med ske direkte fra glasset – hvis man skal være helt ærlig, er det nok sådan den meste Dulce de Leche bliver spist.

Velbekomme!

Kg pris
99,90

Prestigevin til ½ pris

½ pris er det over til vores normalpris på 99⁹⁵.
Havde vi sammenlignet med, hvad vinen kostede, før vi fik
forhandlingen, havde der været tale om UNDER ½ PRIS

Apaltagua Estate Envero Colchagua Valley 2006 Estate Grown

At manden bag vinen – Alvaro Espinoza – er en af verdens
bedste vinmagere, formettes i denne prestigevin fra
Apaltaguas egen vingård Apalta Wineryard. Den er lavet på
90 % Carménere og 10 % Cabernet Sauvignon druer,
der er høstet manuelt. Vinstokkene har en alder på
ca. 60 år (sjældent højt for oversøiske vine, hvilket er med
til at give vinen terroir og race), og kun de bedste klaser
udvælges. Vinen modner i 8-12 måneder på barriques.
Bouqueten er kompleks med præg af røde og især mørke
bær, der strejfs af tobak, diskret eg samt lidt krydderi.
Smagen har både krop og rygrad samtidig med, at
den bestemt ikke er uden finesse. Godt
sammensatte og modne frugtnuancer
finder sammen med bløde tanniner,
velintegreret eg og krydderier
til en lang kompleks
helhed.



CHILE

1 FLASKE

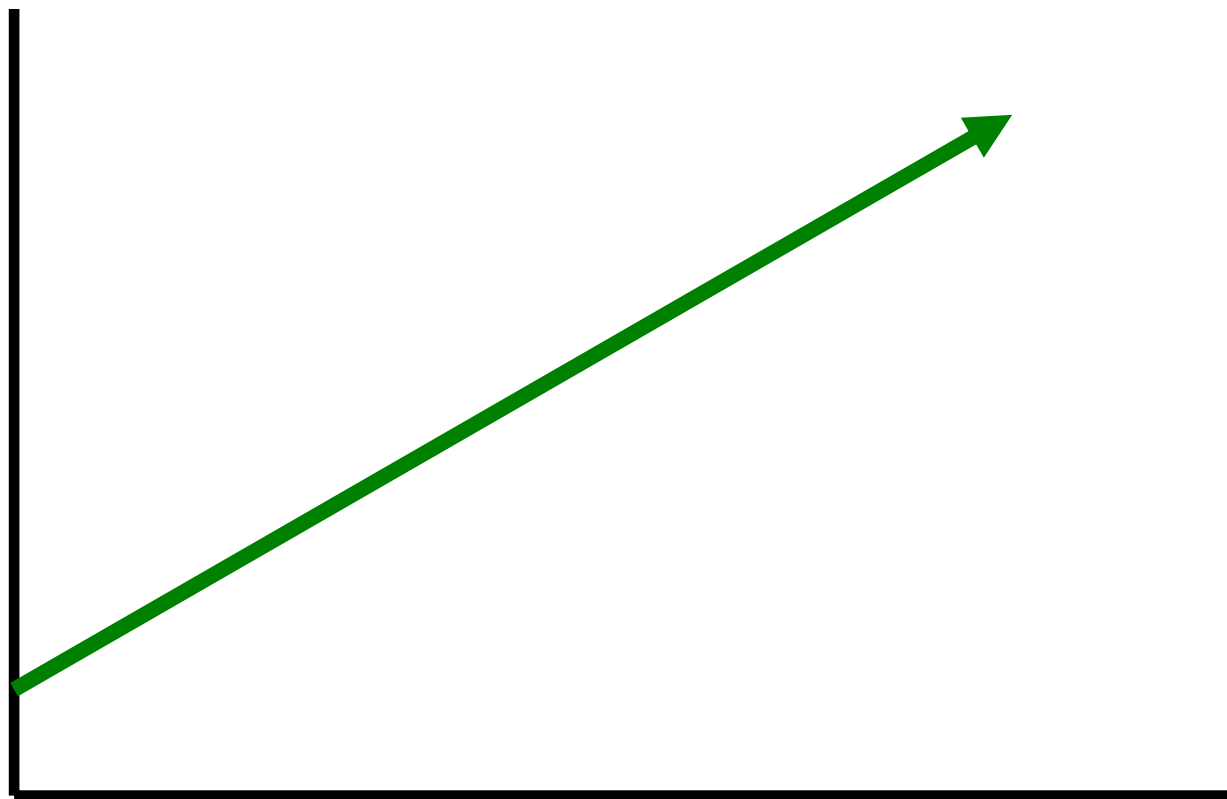
49⁹⁵

SPAR 50⁰⁰

Normalpris
pr. flaske 99⁹⁵

Liter pris
v/1 fl. 66,60

Noget Særligt og nichevarer – seneste 3 år!





KRISE!!

Hvad nu?

Back to basic anno 2009

- Pris, pris, pris
- Optimering og effektivitet
- Omkostningsfokus

Heldigvis er der etableret gode vaner med fokus på den gode kvalitet - og gode veldokumenterede historier - men den præmie, forbrugeren vil betale for dette, vil falde i den kommende periode!

