

CONVENIENCE STORES

Vecka 8 • 2018

DIGITAL

News



Härligt "rörigt" med gul nyhet

Sidan 12



Nu vill vi sälja alla nya glassar!

Sidan 6



Veganburgaren kan snabbt bli klassiker

Sidan 12



Har du koll på kaffetrenderna?

Sidan 10

KLICK - vår digitala extratidning är född!



Efter ett relativt kort havandeskap föddes den 22 februari 2016 Convenience Stores Digital, vår nya tidning som ska utkomma mellan de ordinarie papperstidningarna. En naturlig förlossning kan man kanske säga, för ingen tvivlar väl längre på att det är åt detta hållet det lutar.

Så leve den digitala! Men papperstidningen är långt ifrån död. Den har fortfarande sin funktion att fylla. Och om tre veckor har du den i brevlådan som vanligt. Vi vill helt enkelt bara ge dig något extra. Mera snabba nyheter, mera av det som vi inte riktigt haft utrymme för tidigare.

För våra kära annonsörer innebär de extra sex digitala utgåvorna att den annons som de har i papperstidningen, upprepas utan kostnad. Det hoppas vi de ska bli glada över. Så glada att de kanske till och med bokar mera eller oftare. Dubbelt upp!

I papperstidningen blir det mer fördjupade reportage. I denna digitala, kortare och snabbare nyheter. Vi bevakar leverantörers, kedjors och myndigheters pressrum och nyhetssajter som hökar. Vi scannar pressklipp med branschsökord varje morgon. Men allra bäst är det så klart om vi får informationen direkt till oss. Så tänk gärna på det, ni som har något ni vill förmedla.

Jag ska villigt erkänna att detta också är ett lite darrigt första försök. Materialet måste ju räcka till och tekniken måste funka. Några uppmärksamma läsare kommer säkert att reagera på att det i vissa annonser står "Besök oss på mässan". Som typ redan varit. Eller också är man tidigt ute och bjuder in till nästa år ;-)

Du som läser detta har uppenbarligen fått tidningen. Men om den bara råkat ramla över dig och du

vill försäkra dig om kontinuerlig leverans varannan månad, så rekommenderar vi att du betar dig precis som det står lite längre ner. Det vill säga skickar oss ett mejl.

Convenience Stores News Digital kommer alltid att kunna läsas via hemsidan och det kommer alltid att skickas en pushnotis när den läggs upp där. Därför rekommenderar vi er som inte har laddat ner vår särskilda nyhetsapp att göra det direkt. Sök på tidningens namn (men skriv det i ett ord: "conveniencestoresnews" - ja jag vet att det är en utmaning) så hittar ni den där appar finns.

Men vi skickar alltså också ut den via mejl. Du som inte är medlem i Convenience Stores Sweden måste därför ge oss din adress om du vill ha de digitala utgåvorna direkt till dig. Kontakta digital@conveniencestores.se så är du med på tidningståget.

Bilderna nedan finns där för att de inte fick plats på framsidan eller inne i tidningen. Men jag tycker de förtjänar att få synas eftersom de alla på sitt sätt representerar något viktigt och/eller aktuellt i vår bransch.

DU är också viktig. För vi vill verkligen gärna veta vad du tycker. Om få en digital tidning. Om innehåll. Om livet ... Hör gärna av dig till till undertecknad på ett eller annat vis.

Stunden är kommen. Du kan börja bläddra ... förlåt scrolla. Hoppas det ger dig den behållning vi har avsett.

GUNILLA PIHLBLAD

Chefredaktör - analog tillika digital



CONVENIENCE STORES

News

Branschtidning utgiven av Convenience Stores Sweden

Chefredaktör och ansvarig utgivare:

Gunilla Pihlblad

Telefon: 0585-317 01, 070-550 95 20

gunilla.pihlblad@conveniencestoresnews.se

Postadress: Vallgatan 43, 716 31 Fjugesta

Säte: c/o Företagarna

106 67 Stockholm

conveniencestoresnews.se

Prenumeration:

654 kronor/år (exkl 6% moms)

Telefon: 08-505 970 30

prenumeration@conveniencestoresnews.se

Annonsbokning:

Ann Hedlund

Telefon: 08-505 970 37

annons@conveniencestoresnews.se

Tryckeri:

Mittmediaprint

010-709 78 00

CONVENIENCE STORES SWEDEN

Telefon: 08-505 970 30

info@conveniencestores.se

Nästa tryckta nummer av tidningen utkommer 16 mars.

Under vecka 15 utkommer den digitalt. Försäkra dig om att vi har din mejladress eller läs den på www.conveniencestoresnews.se



MILJÖMÄRKT Trycksak 341673

Tryck MITTMEDIAPRINT



TS-kontrollerad
fackpressupplaga 13 500 ex

**SVERIGES
TIDSKRIFT**

INGET SOCKER, BARA VIINGAR.

MED SMAK AV LIME OCH ACAIBÄR.



SINGELBURK	KFP/DFP	DFP/ PALL	EAN KFP	EAN DFP	RED BULL ART.NR.	AXFOOD NÄRLIVS	PRIVAB	MENIGO
250 ML ENERGY DRINK	24	96	9002490215408	9002490215705	36178	101174981	2643-36178	103598
250 ML SUGARFREE	24	96	9002490215415	9002490215712	36195	101176264	2643-36195	103599
250 ML LIME SUGARFREE	12	192	90433047	9002490236465	214766	101273678	2643-214766	120193
250 ML PURPLE ACAI SUGARFREE	12	192	90433054	9002490236472	214767	101273681	2643-214767	120200
DISPLAY (1/2-PALL)								
250 ML 3 SMAKER SF EXPO DISPLAY	720	2		9002490236861	99261	101276629	2643-99261	

FASTFOOD&CAFÉ



Marsha Ng och Maria Mannebratt välkomnade till Convenience Stores Swedens monter för information om medlemskap, betalningslösningar och andra förmåner.



Traditionsenligt korades segrarna i Fast Food Awards på Fastfood&Café-mässan. Man tävlar i sju olika klasser och här ses fem av de sju vinnarna.

Branschmässa med inspiration och vinnare

Fastfood&Café/Restaurangexpo i Malmö i månadsskiftet januari-februari samlade närmare 4 200 fackbesökare som fick ta del av över 150 utställares nyheter och produkter. Convenience Stores Sweden fanns som vanligt på plats med information om medlemskap, förmåner och aktiviteter.

Seminarierna var många och intressanta och arrangören lyckas även få till tävlingar och workshops som håller bra klass. När man besöker en mässa som denna ska man kanske inte första hand inte ha inköps- eller nyhetsfokus. Utan helt enkelt ta det som ett tillfälle att lyfta blicken från vardagen.

- Vi är väldigt glada och nöjda med dessa två dagar. Det är alltid lika roligt att se och höra att våra utställare är nöjda samt att de tycker vår mötesplats är viktig för branschen, säger Emelie Avesand, projektledare för mässorna.

Tema nyheter

Mässornas tema för 2018 var nyheter vilket återspeglades i hallen bland utställarna, seminarier och aktiviteter.

Bland annat stod Johan Åkesson från Sprillo på scenen och presenterade branschens trender, Lennart Wallander från Food & Friends var på plats som vanligt och bjöd på fler "flugor" samt att han även intervjuade Markus Aujalay om de gastronomiska trenderna. På scenen kunde vi även få se Malin Eriksson från Ica som pratade om "Framtidens mat" samt Fredrik Ahlengård från OKQ8 som pratade om det nya "Food on the go(w)".

Förmånligt

I Convenience Stores Swedens monter fanns Maria Mannebratt på plats tillsammans med Roland och Marsha från The Payment House som är en av våra organisations många samarbetspartners.

- På en mässa som denna informerar vi främst om våra olika förmåner kring betalningar och försäkringar samt om våra onlineutbildningar på hygienområdet och vår app för egenkontroll, säger Maria som tyckte att placeringen intill seminariescenen var bra.

- Då kunde man ju själv se och höra ett och annat mellan varven.

Stolta vinnare

Fast Food Magazine höll sin årliga Fast Food Awards där de stolta vinnarna namngavs, bland annat i de olika kategorierna:

Årets Coffeeshop blev Johan & Nyström, Norrlandsgatan i Stockholm. Övriga nominerade var Babettes Kafferie i Linköping och Black Coffee i Kalmar.

Årets leverantör blev Karma. Duni Amazonica och Oumpf from food for progress var också nominerade.

Till Årets Kombo utsågs inte Subway och Wellme, men väl 7-Eleven.

Årets hjärta, som kan vara både

företag och person, blev Per-Gunnar Hansson från Villman & Co. Striden stod mellan honom, Panicsupper och Taku Taku.

Årets streetfood-klassen togs hem av Jinx Food Truck i Göteborg med Jammin Jamaican Soulfood och Nordic Street Food som medtävlande.

Årets briljanta idé hade, enligt juryn, SJ 100% ekologiskt på tåget. Asylodlarna och Duni var mednominerade.

Rebel Kitchen, Taku Taku och Totemo Ramen var nominerade i klassen **Årets Fast Casula** som togs hem av Taku Taku.

Mässorna arrangeras nästa gång i Malmö den 29-30 januari 2020. Däremellan gör Fastfood&Café/Restaurangexpo ett stopp i Stockholm den 30-31 januari 2019 och Göteborg den 11-12 september 2019.



Ibland kan storleken ha betydelse åt ett annat håll än man är van vid.



Kronägg ger sig in i glassbranschen.



Liptons - en monter att bli glad av.



Sötpotatis är en het trend just nu.



Lantmännen visade hur stora blir små.



Vi mötte två riktiga "glassgubbar", Otto Albrechtsson Otto-Glass (fd Åhusglass) och Anders Muntzing Triumfglass, samt konstaterade att även de stora vill vara lokala numera ...





Ett avtal och en avräkning för alla internationella kredit- och betalkort

Enklare kan det inte bli!



www.elavon.se

Copyright (c) Elavon Financial Services DAC Norway Branch är verksamt under det registrerade varumärket Elavon Merchant Services - Organisationsnummer 991 283 900 • Besöksadress: Karenslyst Allé 11, 0278 Oslo, Postadress: Postboks 354 Skøyen, 0213 Oslo, Norge • Huvudkontor: Elavon Financial Services DAC, Irländskt organisationsnummer 418442, Besöksadress: Block E, 1st Floor, Cherrywood Business Park, Loughlinstown, Co. Dublin, Irland. Alla rättigheter reserverade.

Elavon Financial Services DAC, verksamt som Elavon Merchant Services, regleras av Irländska Centralbanken

Vi ses på
Fastfood&café-
mässan i Malmö!

Monter B:05



En bra försäkring för dåliga tillfällen



3 steg till en billigare försäkring och tryggare vardag

1. Kolla om du har en försäkring idag

Har du en försäkring, ta reda på vad du betalar för den och vad som ingår.

2. Låt oss räkna på motsvarande försäkring

Kontakta oss via telefon eller mail så tar vi fram ett förslag, det tar max 3 minuter! Har du varit skadefri i 3 år garanterar vi dig minst 15 % lägre kostnad.

3. Vi skickar ett erbjudande till dig

Vill du inte ha vår försäkring tackar du bara nej. Det finns inga krav på köp.



GLASS

Dags att sälja

glassnyheter!



Säsongen bjuder som vanligt på många intressanta glassnyheter. Heder är de stora "glassfabrikerna" som varje år lyckas röra om i grytorna och få ut sådant som känns nytt och fräscht. Din uppgift är så klart att visa kunderna att det finns nyheter att testa redan nu och att alltid ha välfylld glassbox på rätt plats i butiken. Kanske att du till och med ska ha två.

Vi noterar att de två stora leverantörerna, GB-Glace och Triumfglass, i år framhåller det lokala i sin marknadsföring. GB Glace är exempelvis "glassfabriken i Flen" medan Triumf Glass beskriver sig som "glassfabriken i Sävadalen". Sia Glass är ju också en "fabrik", liksom de många mindre och riktigt lokala företag som finns runtom i landet.

Vi har valt att presentera styckesnyheterna från de tre stora och avser återkomma till skopglass och annat längre fram.

Ett helt fotbollslag!

Hela 11 nyheter finns det på GB Glaces karta där smakkombinationerna sträcker sig från persika och mint till karamelliserade hasselnötter och chokladtoner. Så oavsett om man är en storstrutälskare, fruktfantast eller proteinglass-fan finns alla möjligheter att hitta en ny favorit bland nyheterna. Bland annat utökas sortimentet med isglass och laktosfria tillskott – och som vanligt bjuder Magnum på en ny smaksensation för alla chokladälskare.



- Det är alltid lika roligt att presentera årets glassiga tillskott. I år har vi gjort en djupdykning bland trender och verkligen utmanat oss själva med spännande smakkombinationer i en blandning som bjuder på något för alla, säger Jon Hilander, produktchef för pinnar och strutar på GB Glace.

Magnums nyheter har inspiration från lyxiga chokladpraliner och **Magnum Chocolate & Hazelnut Praliné** är en hasselnötsglass med

ton av karamell som omsluts av ett lager belgisk choklad och karamelliserade hasselnötter. För chokladälskaren kommer **Magnum Intense Dark** med chokladglass som täcks av ett lager Magnum-choklad med en kakaohalt på 70 procent. En frisk fläkt i Magnum-familjen är **Magnum Mint**, där mintglass omsluts av ett sockerkrispigt Magnum-choklادتäcke.



Mmm...I år blir Sveriges mest populära chokladkaka strut. **Marabou Mjölchokladstrut** är en väffla fylld med vaniljglass och små Marabouchokladbitar som täcks av Marabous karaktäristiska mjölchoklad.

Ben&Jerry's introducerar nykomlingen **Peanut Butter Cup 'Wich**, jordnötssmörgångsglass med Peanut Butter Cups mellan två sega chokladcookies. Ytterligare ett tillskott, dessutom vegetariskt, från Ben&Jerry's är den laktos- och mjölkfria minibägaren **Chocolate Fudge Brownie**, med chokladglass gjord på mandelmjölkk toppad med stora browniebitar. Det laktosfria sortimentet utökas även ytterligare med en nyhet i form av **Hallon Smoothie Dröm**, med vaniljglass och hallonsorbet i väffla.

För fruktälskaren kommer en ekologisk nyhet. **Solero Organic Juicy**



Peach, med endast sex ingredienser och 59 kalorier, är en isglass med persikokräm som omsluts av isglass. Även klassiska **Pärönsplitt** kommer i ekologiskt format, med gräddglass som täcks av ett lager päronisglass. **Rocket** dyker upp som presumtiv barnfavorit; en färgglad raketformad isglass i tre lager med smak av ananas, apelsin och hallon. Precis som alla GB Glaces barnglassar är Rocket ansvarsfullt utvecklad för barn.

GB Glaces sortiment får även besök av ett tillskott från väst i form av **Breyers glassbar**, med smak av vanilj och karamell under ett överdrag av choklad. Tack vare den höga proteinhalten och låga sockerhalten kan glassen avnjutas med gott samvete utan att tumma på den härliga glassupplevelsen.

Farbror Arne hedras

Triumf Glass karta får i år sällskap av dubbeldoppad mjölchoklad- och gräddkolaglass, en passions- och mangoglass helt utan tillsatser samt en välkänd strut från förr, dock i ny tappning.

1931 står en 14-årig pojke och tillverkar glass som hans edan säljer vid slottet i samma stad. 15 år senare ser företaget Triumf Glass dagens ljus, med lokaler och tillverkning på Stigbergstorget i den anrika göteborgsstadens Majorna. Arne Müntzing har tagit steget från att vara en ung affärsman till att bli en entreprenör och då vi skriver 2018 lever grundarens



namn vidare och är förebild för årets stora nyhet. Den heter "Farbror Arnes Gräddkola" och är en premiumglass gjord på vaniljgräddglass som är dubbeldoppad i mjölchoklad och gräddkola.

- Det är sätt att hylla vår historia och att lyfta vårt lokala ursprung. Dessutom har vi lagt extra mycket kärlek i receptutvecklingen för att skapa den godaste pinnglassen genom tiderna, säger Felix Müntzing, barnbarn till Arne och idag marknadschef på Triumf Glass.

Farbror Arnes Gräddkola gör entré på årets glasskarta tillsammans med ytterligare två glassar: **Jippo** och **Mövenpick Mango Passion**.

Jippo har ett namn som känns igen från tidigare glasskartor. Dock har receptet uppdaterats och består denna gång av en strut med choklad och vaniljgräddglass tillsammans med knäckkulor.

Mövenpick Mango Passion är en superpremiumglass tillverkad av gräddglass med en smak av passionsfrukt kombinerat med len mango. Helt utan tillsatser.



Triss i nyheter

Styckesakerna är inte Sia Glass stora volym men de tre nyheterna förtjänar ändå att nämnas. Först ut är **Rundo**, en gräddglass med vaniljsmak och havrekaka, doppad i choklad.

Sötis är en fruktis med smak av jordgubb och äpple och **Walnut** består av gräddglass med kanadensisk lönnssirap doppad i choklad och valnötter.

Sammanställt av:
GUNILLA PIHLBLAD

Mer värde i kassen för kunden – mer värde i kassan för dig!

5 miljoner kunder får
en Värdeavi varje år!

Genomsnittlig
försäljningsökning
med kupong är 15%

Fler än var tionde
kund är i behov av rese-
valuta varje månad!

Försäljning av
presentkort ökar
med 5% varje år!



Välkommen att kontakta våra säljare om du också vill skapa mer värde i kassan!



Per Thelin

Tel: 08-588 340 45
per.thelin@clearon.se



Kristina Westergren

Tel: 08-588 340 08
kristina.westergren@clearon.se



Carl-Michael Åsén

Tel: 08-588 340 11
carl-michael.asen@clearon.se



Joakim Kronevik

Tel: 08-588 340 43
joakim.kronevik@clearon.se

ClearOn leder utvecklingen av kuponger och betaltjänster i handeln. Dessutom utvecklar och säljer vi kassasystem under varumärket Wave. Vårt fokus är att erbjuda tjänster som skapar mer värde i kassan. Det gör vi i nära samarbete med handeln, leverantörer och banker som är online med 6 000 butiker i vårt innovativa clearingsystem. Idag är vi ett betalningsinstitut under Finansinspektionens tillsyn med 50-års erfarenhet av sömlösa clearingprocesser i handeln. Har du också en idé som skapar mer värde i kassan? Då ser vi fram emot att träffa dig! www.clearon.se

ClearOn
Skapar mer värde i kassan.

KONFEKTYR & SNACKS

Goda nyheter från chokladfabriken

Ett nytt försök med Kex, en ny kombination med klassiska Co-Co och ny design på hela Premium-serien. Marabou har inte legat på latsidan inför det nya året, så passa på att lyfta fram nyheterna och som många kunder kanske gärna vill testa - och förhoppningsvis köpa igen.

Först ut var Marabou Kex som lanserades den 31 januari. Minnesgoda läsare minns kanske att man försökt sig på denna typ av produkt tidigare, utan att riktigt få rätt säljfart på den.

Enlig Marabou skiljer sig denna rånprodukt från andra liknande genom att vara uppbyggd av fyra lager. Något som ska bidra till fylligare smak och bra balans mellans krisp och choklad.

– Det känns väldigt kul att äntligen få lansera Marabou Kex. Eftersom vi i dagsläget inte har en choklad med kex blir detta ett naturligt steg i utvecklingen av vårt utbud, säger Terri-Louise Hersby, produktansvarig för Marabou Kex.

Nyheten har en helt ny form framtagen för bästa tänkbara grepp. Den är lite smalare, något tjockare, samt en aning längre än vanliga kakor. Dessutom enligt uppgift ”mindre smulig”.

Nya Marabou Kex väger 50 gram och lanserades i butik under vecka 7.

63 år gammal favorit

Att förena sina befintliga smaker och med det skapa helt nya koncept har blivit en återkommande framgångssaga för Marabou. Denna gång har den 63 år gamla klassikern Co-Co tagit plats i en

ny chokladkaka. Marabou mjölkchoklad har fyllts med det bästa av den välkända stycksaken och resultatet blir en chokladkaka med kokosflingor och kolasmak som bjuder på en ny smakupplevelse.

– Det är med stor iver vi lanserar denna chokladkaka. Varje gång vi släpper en ny smak fylls kommentarsfältet på sociala medier av förfrågningar på kokos. Det känns väldigt kul att få möta våra konsumenters önskan och vi hoppas att nya Marabou Co-Co kommer att bli uppskattad, säger Niklas Larsson, varumärkeschef för Marabou.

Nya Marabou Co-Co väger 185 gram och lanserades och vecka 7.

Råvaror i fokus

Den 20 februari presenterades så den nya designen för Marabou Premium, något som man beskriver som ett naturligt steg i varumärkets resa sedan lanseringen år 2002 då detta var det första varumärket i sin kategori på en svenska marknaden.

Förbättringar med den nya Marabou Premium-designen är ny logotyp med stark koppling till modervarumärket, råvara i fokus som speglar de kvalitativa ingredienserna samt en färgexplosion för tydlig navigering i hyllan.

Designen ska förstärka Marabou Premiums fokus på autentiska ingredienser samt mörk chokladnjutning. För att få hjälp att framhäva detta har man



samarbetat med Susanna Blåvarg, en av Sveriges mest erkända matfotografer. Hon har över 20 års erfarenhet inom matfotografi och Marabou Premium visar nu med Susannas hjälp upp sin choklad på ett nytänkande och tilltalande sätt. Bilderna på förpackningarna fokuserar på chokladens unika texturer, naturliga ingredienser och goda smak.

– Vi är stolta och glada över att få jobba med Susanna Blåvarg i detta unika designprojekt. Hon är en fantastisk fotograf och har hjälpt våra produkter att komma till liv på ett spännande sätt. Vi visar nu våra produkter från sin bästa sida, säger Åsa Liakos, produktchef Marabou Premium.



Marabou Premium består av väl avvägda kombinationer med intensiv mörk choklad med hög kakaohalt. Premium erbjuder 20 antal smaker däribland favoriterna 70% Kakao, Mint, Pekan & Havssalt, Hallon samt två ekologiska smaker som lanserades i september 2017.

Den nya designen kommer att synas på hyllorna i tre vågor: Fin: vecka 5-11, Fyllt, Rustik och 10 gram: vecka 15-25 samt Eko & Praliner: vecka 35-45.

Polly och Zoo har slagit sina påsar ihop

Polly går mot ständigt nya mål och nu har Cloetta slagit ihop denna sin favorit med annan, nämligen Zoo. En ny färgglad smakkombination är resultatet. Polly Zoo är namnet.

Förutom den välkända Zoo-smaken, finns också skumtoppar med smak av banan och mjölkchoklad i den nya påsen.

– I likhet med våra andra Pollypåsar är denna nyhet så mumsig att det är omöjligt att bara ta en, menar Anna Sundberg, Brand & Portfolio Manager. Smaken, konsistensen och kombinationen av skum och choklad gör Polly till



ett unikt godis som tillsammans med smakerna Zoo, banan och mjölkchoklad blir oemotståndliga i denna påse!

Polly Zoo fanns på plats i butik från och med vecka 7, men redan

Ännu en ny Hemmakväll-butik



Hemmakväll säkrar ytterligare ett läge för sitt nya butikskoncept ”En ny värld av godis”. Till påsk kommer man till Kullagatan i Helsingborg.

– Konsumtionen av lösgodis drivs till stor del av impulsköp, så just kundgenomströmning är väsentligt för framtida framgång. Läget för konceptbutiken ”En ny värld av godis” är perfekt på populära gågatan Kullagatan, säger Hemmakvälls vd Stephan Andersson.

Läget för den nya butiken blir Magnus Stenbocks Galleria, med entré ut mot Kullagatan. Gallerian har 1,1 miljoner besökare per år, och Kullagatan trafikeras av 6 miljoner kunder årligen.

Hemmakvälls kunder gillar den konceptuella utvecklingen mot fokus på godis:

– Vår senaste varumärkesundersökning visar att vi idag har en lösgodisassociation på över 90 procent. Mer än 90 procent av våra medlemmar anser att Hemmakväll har en väldigt hög kvalitet och ett mycket bra utbud av lösgodis, vilket vi är glada och stolta över. Vi utvecklar ständigt vårt sortiment med unika nyheter som bara finns hos oss, berättar Jaana Thorén, marknadschef på Hemmakväll.

Rootfruit till Gårdschips-familjen

Rootfruit Scandinavia AB renodlar sin varumärkesportfölj och införlivar produktvarumärket Rootfruit i Gårdschipsfamiljen.

– Att vi till idag haft två varumärken i portföljen har mer med historik att göra, än att de fyller ett tydligt syfte på marknaden. Genom att göra Rootfruit till en del av Gårdschipsfamiljen ökar vi försäljningspotentialen betydligt för sortimentet. Dessutom är kostnaden högre att marknadsföra två olika varumärken. Vi kan nu på ett enklare sätt samaktivera våra produkter och få ökad kraft i marknadsföringen, vilket kommer ge positiv effekt på försäljningen, säger Thomas Lindström, vd på Rootfruit Scandinavia.





ALLTID SENASTE INOM
TOBAK & BUTIK



OPEN ÄR MOBILVÄNLIG
LADDA NER DEN IDAG!



LÖNSAMHET
OPTIMERA DIN FÖRSÄLJNING



SPARA TID
DU BESTÄMMER NÄR

Ge ditt företag näring att växa – Besök **PMIOpen.se** för nya tips, tricks & underhållning. Är du nyfiken på att veta mer?

Kontakta oss på **PMIOpen.SVERIGE@PMI.COM**



PMIOpen.SE

Med rätt att trendspana

Hon är en av Europas största kaffeexperter, och har vunnit medaljer på både SM och VM. Till vardags jobbar hon som specialkaffeansvarig på kafferosteriet Löfbergs, ett arbete där det gäller att ha koll på det senaste inom kaffevärlden. Här är Anna Nordströms tankar kring de hetaste trenderna just nu.

Först av allt, hur gör du för att ha koll på det som händer inom kaffevärlden?

Jag får input och inspiration från många olika ställen. Naturligtvis när jag träffar andra som jobbar med kaffe, och när jag är ute och reser. Sedan hänger jag en hel del på olika nätforum där jag följer allt från enskilda baristor och kaffebarer till stora kaffeorganisationer. När jag dyker på något extra spännande vill jag ofta testa själv på någon av våra kaffebarer. Senast handlade det om humlad Cold Brew – riktigt gott!

Vad kommer prägla kaffeåret 2018?

Överlag blir det mindre lullull och stereotyper, mer mångfald och äkthet. Du behöver inte ha skägg och tatuering, nu är alla oavsett kön, ursprung, sexuell läggning eller annat välkomna på riktigt i kaffevärlden. Sedan kommer kalla drycker fortsätta att vara heta, samtidigt som vetenskapligheten ökar. Vi mäter, väger och kontrollerar både vatten, kaffe och utrustning i allt högre utsträckning i jakten på den perfekta koppen.

Tre saker man absolut inte ska missa om man ska vara riktigt trendy?

Hmm... Det händer så mycket spännande, men ska jag välja tre trender vill jag nog lyfta:

1) Kallt kaffe – trenden med iskaffe och

kallbryggt kaffe är hetare än någonsin. Nu handlar det ofta om att hitta korsbefruktningar med andra drycker. Att trycksätta sin Cold Brew på samma sätt som en stout, eller att bland med humle, i drinkar eller i sin milkshake. Här är det bara fantasin som sätter gränser.

2) Smarta maskiner – vi kommer använda mer och mer tekniska hjälpmedel i jakten på den perfekta koppen. Du kommer inte klara dig utan en automatisk tamper när du gör din espresso, eller en Hipster-bryggare där du kan justera och styra alla tänkbara inställningar med en app utifrån hur du vill att kaffet ska smaka.

3) Sluta slösa – sist men inte minst kommer vi att se ett ökat fokus på hållbarhet. Allt som spar resurser är lönsamt och bra för miljön. Kaffet är en del av matsvinnet, så att dricka upp det man håller upp är en självklarhet. Sedan kommer det att handla om allt från att göra te på kaffeblommor, miljövänliga förpackningar eller att göra kaffekoppar och möbler på kaffesump. För någon vecka sedan såg jag ett företag som säljer ätbara muggar, jag la en beställning direkt.

Spännande! Och vad kommer att vara helt ute?

Man ska naturligtvis låta den egna smaken styra, inte trender. Men vill man



Iskaffe och kallbryggt kaffe är hetare än någonsin och kaffemaskinerna blir allt mer avancerade. Det är några av Anna Nordströms kaffespaningar inför 2018.

vara riktigt hipp ska man kanske undvika kaffe med riktigt mycket komjölk. Vill du ändå göra en stor latte så använd mandel-, soja eller havremjölk istället.

Avslutningsvis, hur och vilket kaffe dricker du helst just nu?

Äh, tiotusen kronorsfrågan! Just nu väntar jag på den nya skörden av vårt huskaffe från Brasilien som vi säljer på våra kaffebarer i Stockholm och Karlstad. Ett mellanrostat kaffe med toner av persika, nougat och mjölkchoklad. Blir extra gott i presskanna eller bryggtratt med pappersfilter.

Fem snabba med Anna Nordström:

Brygg eller espresso?

Brygg.

Ljus eller mörkrostat?

Mellanrostat!

Med eller utan mjölk?

Utan.

ICE Coffee eller Cold Brew?

Cold Brew – gärna blandat med torkad humle.

Hemma eller på en kaffebar?

Kaffebär. Älskar sorlet, dofterna och den kreativa miljön.

Wayne's Coffee växer med nya ägare

Wayne's Coffee grundades 1994 i Stockholm. I över 20 år har samma grundare både ägt och drivit företaget. Mennu får man få en ny ägare i företaget Tank & Rast Entwicklungsgesellschaft mbH (TRE), som ägs av den tyska koncernen Tank & Rast Gruppe. Något som man bedömer kommer att öka tempot ytterligare i den Krav-märkta kafékedjans svenska och internationella expansion.

Sedan starten har bolaget ägts och aktivt drivits av samma grundare. Under denna tid har Wayne's Coffee växt till att omfatta 125 kaféer i sju länder, både i Europa och Asien.

En ny ägare kommer att ta över stafettpippen i bolaget. Köparen är företaget



Ny ägare ger möjlighet till expansion, både i Sverige och utomlands.

get TRE, som ingår i den tyska koncernen Tank & Rast Gruppe. En koncern som också drivs enligt franchisemodell, och bland annat driver 410 serviceställen inklusive cirka 50 hotell i anslutning till de tyska motorvägarna.

Att ägarbytet skulle innebära en annan inriktning för Wayne's Coffee är inte aktuellt. Det menar bland annat Carlo Caldi, vd för företaget TRE.

– Vi känner oss hedrade över möjligheten att ta vid på den resa som företaget startade 1994 för att sprida fikakulturen runt hela jordklotet.

Ägarbytet i Wayne's Coffee bedöms däremot skynda på den expansion i Sverige och utomlands som påbörjades redan 1999 när Wayne's Coffee korsade gränsen över till Finland. Mats Hörnell, tidigare vice vd tillträder som ny vd på,

och kommenterar de nya möjligheterna i Europa och globalt så här.

– TRE säkerställer en stabil och kraftig expansion på hemmamarknaden i Sverige, men även nya möjligheter internationellt. Vi växer redan kraftigt i Europa, Mellanöstern och Sydostasien och kommer nu att kunna öka takten, framför allt i Mellaneuropa.

Utveckla fikakulturen

Ägarbytet handlar om mer än att ge Wayne's Coffee de ekonomiska muskler som krävs för att växa. Det betonar avgående vd:n Anders Stål, som är en av de ursprungliga ägarna.

– I grund och botten handlar det om att stärka Wayne's Coffee. Men det är också helt avgörande att fortsätta att utveckla Wayne's kultur. Och inte minst



vårt koncept Swedish Fika. Det är något som de nya ägarna kommer att hjälpa till med.

Detta är en framtidsbild som delas av de nya ägarna och tillträdande vd Mats Hörnell.

– I vår nya organisation kommer vi att säkerställa att varumärket och konceptet kommer att leva vidare, med grund i bolagets unika position som ekologisk kafékedja. Vi ser fram emot att ta nästa steg i Wayne's Coffees utveckling tillsammans med de nya ägarna, avslutar Mats Hörnell.



BRUKSSNUS

LÖS | PORTION | VIT

Art. nr. 9581



Art. nr. 9584



Art. nr. 9587

MATNYTT-IGT



Ekologisk äggröra på Preem

Preem utökar sitt freshfood-sortiment med en ekologisk äggröra gjord på svenska ägg. Äggröran innehåller ägg, grädde samt salt och passar perfekt som egen måltid eller som tillval.

Preem tar alltså ett steg till för att förstärka sin position som en matdestination för både varm och kall mat.

– Vår ambition är att erbjuda vägar- nas godaste och bästa freshfood. I vårt erbjudande ska det finnas något för alla. Den nya äggröran är ett bra komplement i vår Frukostpåse och ett gott tillval i vår korvmeny, säger Angelica Fagerholm, kategoriansvarig för freshfood på Preem.

Äggröran bidrar nu till än mer valmöjlighet för kunderna, inte minst för de som väljer att äta färre kolhydrater.

Preem prioriterar svenska, ekologiska och hållbara leverantörer och produkter i sitt freshfood-sortimentet på stationsbutikerna. Äggröran tillverkas till exempel av svenska Stjärnagg.

Uppkäftigt hamburger-samarbete mellan Circle K och Käk

I ett nytt samarbete med hamburgerrestaurangen Käk fortsätter Circle K att utöka sitt materbjudande med nyheter. Nu kan man beställa Käks "Häll-käften"-burgare över hela Sverige.

Sedan den 15:e februari kan man köpa Käks "Häll käften"-burgare, förkortad HKB, på alla Circle K:s 295 fullservicestationer runt om i hela landet.

Käk grundades av barndomsvännerna Petter Alexis Askergrén, Oskar Jakobsson och Dimman Anastasopoulos med en vision om att ge snabbmat den kärlek och respekt den förtjänar. Sin första hamburgerrestaurang öppnade de vid Hornstull i Stockholm 2013 och ter år senare öppnade de även en hamburgerrestaurang i Örebro.

Saknade väg-burgare

Käk-grundarna saknade dock en riktigt bra burgare längs de svenska vägarna och tog kontakt med Circle K för att presentera sin idé – att erbjuda schyssta hamburgare över hela landet.

- Burgartrenden är fortsatt stark i Sverige och tillsammans med Circle K så kan vi nu erbjuda våra grymma

"Häll käften"-burgare i hela Sverige. Riktigt bra burgare längs de svenska vägarna helt enkelt, säger Petter Alexis Askergrén.

Dressingen pricken över i

Circle K:s egen "Häll käften"-burgare är speciellt framtagen av Käk och serveras exklusivt på Circle K och på Käks restauranger. Namnet kommer från Käk och betyder helt enkelt "Häll-käften-så-god-den-är!". HKB-burgaren innehåller högre och är gjord på 140 g svenskt nötkött och är sous vide-tillagad. Den serveras på ett briochebröd tillsammans med bokspånsrökt bacon, två skivor Castello Burger-cheddarost och skivad gul lök. Den generösa burgaren är smaksatt med Käks egen dressing – och det är den som är hemligheten enligt Petter Alexis, Oskar och Dimman.

- Vårt samarbete med Käk är ett spännande nästa steg i att utveckla vårt mat-



Käk-grundarna kontaktade Circle K och resultatet lät inte vänta på sig.

erbjudande. Att jobba fram nya recept med de här grabbarna har varit superkul och jag ser fram emot fler goda burgare framöver. De är ett riktigt skönt gäng och vi är ett bra team. Dessutom är vi väldigt glada och stolta över att kunna erbjuda riktigt bra kvalitetshamburgare

på alla våra 295 fullservicestationer runt om i Sverige, säger Anna-Karin Thörne, kategorichef Food på Circle K Sverige.

"Häll käften"-burgaren serveras på alla Circle K:s fullservicestationer och tillsammans med dryck kostar den 99 kr.

McVegan på god väg att bli en ny Donkenklassiker?

Efter bara en dryg månad hade den blivit en av favoriterna på menyn. Över 150 000 McVegan hade då sålts sedan starten, och störst popularitet verkar den ha i storstäderna.



I slutet av 2017 välkomnade McDonald's sin första, helt veganska burgare på menyn. Efter bara en dryg månad hade McVegan blivit en stor favorit och sålts i över 150 000, vilket var långt fler än estimerat vid lanseringen.

- Att allt fler väljer en mer växtbaserad kost är en stark trend och som stor aktör inom restaurangbranschen var det en självklarhet för oss att utveckla vår meny med ett gott veganskt alternativ, säger Staffan Ekstam, Head of Food Strategy på McDonald's.

Hittills har McVegan sålt bäst i storstäderna, och populärast har den varit på Södermalm i Stockholm. Med på topp 15-listan finns ett urval av restauranger lokaliserade i Stockholm,

Göteborg, Malmö och Linköping.

- McVegan är här för att stanna. Vi ser den inte bara som ett alternativ till våra kött, kyckling-och fiskburgare, utan som ett självklart tillskott på menyn som ska kunna tilltala alla, oavsett om man är vegan eller inte, säger Staffan Ekstam.

McVegan togs fram i samarbete med Anamma, ett varumärke inom Orkla Foods Sverige. Den består av sojaprotein, solmogna tomat, inlagd gurka, färsk lök, ketchup, senap, sallad och en äggfri McFeast-sås. McVegan är en del av menykonceptet DonkenMeals där gästerna erbjuds en hel meny för 49 kronor.

Kom och prova årets brödtrender

Vi ses
i monter:
C 06

Chia Ciabatta

*Ett större chiabröd som
följer trenden, fyllt med
nyttiga chiafrön och
pumpakärnor.*



Glazed burger bun

*Glaserade bröd fortsätter
att vara den hetaste bröd-
trenden inom fastfood.*



Våra kunniga bagare och vår kock delar med sig av det senaste inom café och fastfood

Att äta ute har aldrig varit hetare. Det är inte bara trendiga korvar som ökar i popularitet, även andra fyllningar, inte minst veganska, växer starkt. Våra bröd är bakade med få allergener och råvaror av högsta kvalitet.

Kom och smaka våra bröd- och fikanyheter, bakade med kärlek, och missa inte vår nougatfyllda kokostopp. Dessutom bjuder vi på tips hur du skapar måltider med det lilla extra och hur vårt utvalda sortiment kan ta din verksamhet till nästa nivå.

**Vi ses i Malmö den 31 januari – 1 februari
i monter C 06!**



MAT-NYTTIGT



Oumph! kommer nu på bredare front.

Efter Oumph! kommer ... Oumph!-pizzan

Nu lanseras två nya helt växtbaserade frysta pizzor i svenska butiker: Oumph! Grilled Style Pizza och Oumph! Italian Style Pizza. Pizzorna har riktigt schysst botten, är gräddade i vedeldad stenugn och toppade med bland annat Oumph!

– Vårt mål är att fler ska äta växtbaserad mat. Vi tror på mat som får det att vattnas i munnen och som är bra för miljön. Med de här grymma pizzorna hoppas vi nå långt utanför vegodisken till helt nya kundgrupper, säger Anna-Kajsa Lidell på Food for Progress, företaget bakom Oumph!

Oumph!-pizzorna har en italiensk tomatås som bas och växtbaserad ekologisk ostliknande topping från Violife, båda på en riktigt schysst botten där degen är handdragen och gräddad i vedeldad stenugn.

Oumph! Italian style Pizza är som namnet antyder inspirerad av Italien med semitorkade tomater, rucola och Oumph! kryddad med timjan och vitlök.

Oumph! Grilled style Pizza har en tydlig grillsmak, utan att vara för stark. Den har en topping av grillade paprikor och rödlök, och Oumph!

– Fler och fler efterfrågar snabba växtbaserade alternativ. Långkok i alla åra, men ofta har vi inte tid. Då behövs snabb, god och schysst mat. Som Oumph!-pizza, säger Anna-Kajsa Lidell.

Kryddor på tub

Santa Maria utökar sortimentet av kryddor på tub med Chili och Basilika.

För drygt ett år sedan lanserade Santa Maria kryddor och örter på tub, som i öppnad form har en hållbarhetstid på fyra veckor om man förvarar produkten i kylskåpet. Till Basilika-pasten har man använt färsk basilika motsvarande tre krukor medan Chili-pasten motsvarar 4,5 chilifruktur.

– Med våra pastar har du alltid nära till fräscha kryddor och örter, som är bekväma att använda i matlagningen. Färsk kryddor i kruk tenderar att stå framme för länge och bli dåliga, säger Christopher Westerberg, marknadschef på Santa Maria.



Sibylla öppnar i Västerås city

Den 15 februari slog Sahin Bakac upp dörrarna till sin Sibyllarestaurang på Sturegatan i Västerås city. Därmed får Västeråsborna för första gången möjlighet att stifta bekantskap med Sibyllakedjans nya, moderna restaurangkoncept, som de senaste åren etablerats på allt fler orter.

Bakom etableringen i Västerås står franchisetagaren Sahin Bakac, som länge tyckt att Sibyllas nya koncept borde ha en plats också i Västerås. Här finns redan en Sibylla på Haga, men den representerar mer den traditionella varianten av gatukök som många fortfarande förknippar med Sibyllakedjan. Men de senaste fem åren har kedjan arbetat målmedvetet för att förnya sig. Och på den fortsatta resan vill Sahin Bakac gärna vara med.

– I över två år har jag letat efter ett bra

läge för en Sibyllarestaurang i Västerås, och till slut hittade jag rätt. Vi kommer finnas mitt i stan och med våra 350 kvadratmeter kommer vi kunna erbjuda Västeråsborna ett riktigt fräscht och modernt fast food-koncept. Jag tror många kommer bli positivt överraskade, säger han.

Etableringen innebär inte enbart att Västerås får ett breddat matutbud i city, det innebär också att staden tillförs nya arbetstillfällen. Sahin räknar med att ha 10-15 personer anställda beroende på



Bilden är tagen dagarna innan öppningen av Sibylla i Västerås city.

hur den nya restaurangen tas emot och hur försäljningen utvecklar sig.

Sibyllakedjans vd Joakim Carlsson ser mycket positivt på etableringen och att Västerås på allvar tar plats på den nya Sibyllakartan.

– I Sahin Bakac får vi dessutom

in en mycket duktig franchisetagare, vilket är en nyckel för att lyckas vid en nyetablering. Västerås som ort är perfekt för Sibylla att växa i och läget på den nya restaurangen ser riktigt spännande ut. Det ska bli kul att följa deras utveckling framöver, kommenterar Joakim.

Finns bästa semlan i Gullringen?

Semmelförsäljningen är nya höjder och man undrar hur många svenska folket kan trycka i sig egentligen. Convenience-butiker utför stordåd på själva fettisdagen, bland annat rapporterades det från Gulf i Härnösand att man gjort över 9 000 på denna dag.

Arla arrangerade en tävling där 2408 konditorier deltog. Detta i syfte att "bulla upp" ännu mer. Vinnare blev Stigs konditori i Gullringen, varför vi bugar och säger grattis.

Att semlan är ett av våra mest älskade bakverk råder det inga tvivel om. I en undersökning gjord av YouGov på uppdrag av Arla har svenskarna sagt sitt och på topplistan över vilka bakverk vi helst köper eller äter på konditori hamnar semlan på första plats (20%). Efter födelsedagar är fettisdagen också den mest populära högtidsdagen att avnjuta ett bakverk på konditori*.

Röstat fram

I Arlas digitala kampanj "Stans bästa semla" har svenska folket röstat fram landets bästa semlor i de tio största

städerna. Det konditori som fått flest röster och blivit högst rankat i respektive stad, samt det konditori som fått flest röster totalt sett, är utsedda till vinnare. Omröstningen har pågått sedan 8 januari 2018.

– Att gå på kondis på fettisdagen är en tradition som ligger svenskarna varmt om hjärtat. Därför är vi stolta att kunna presentera de konditorier som bakar landets bästa varianter. Sveriges största semmeljury, svenska folket, har sagt sitt för sjunde året i rad, säger Inger Myresten, marknadschef på Arla Foodservice.

Resultatet av omröstningen på www.stansbasta.se samlas i stadsindelade topplistor över de konditorier som har de bästa semlorna i respektive stad.

Det bageri som fick flest röster totalt sett var Stigs Konditori o. Servicebutik, i smäländska Gullringen.

Man passade också på att fråga vilka som är de mest köpta bakverken på konditori ja, utöver semlan alltså.

På andra plats kom bakelser (t ex Napoleon, Budapest etc) på tredje tårta, på fjärde bullar och på femte biskvier, punchrullar och chokladbollar.



Semlan, eller fettisdagsbulen - det svenskaste av svenska bakverk - lockar varje år såväl bagare som kunder till nya utmaningar och stordåd.

Organic, vegan, gluten-free, refined sugar-free

Made by a Swedish family



Produkt	Antal	EAN	HKC	Martin & Servera	Menigo	Out of Home	Privab
Organic Bar Chocolate & Walnut	12 x 42g	 7 350066 440139	115463	614826	119789	51668	7305-1007
Organic Bar Raspberry & Almond	12 x 42g	 7 350066 440146	115465	614891	119792	51669	7305-1008
Organic Bar Caramel & Hazelnut	12 x 42g	 7 350066 440153	115466	614859	119795	51670	7305-1009
Organic Bar Licorice & Almond	12 x 42g	 7 350066 440160	115464	614917	119796	51671	7305-1010



Förberedelser för omställning till licensmarknad

Lotteriinspektionen är mitt i en hektisk period där man förbereder sig för att, från den 1 juli 2018, kunna ta emot ansökningar om licenser. Generaldirektör Camilla Rosenberg vill informera om arbetet, i syfte att skapa tydlighet om hur processen ser ut framöver.

Vår ambition är att vara så öppna vi kan och löpande informera om nya fakta och förutsättningar. Samtidigt är vi som myndighet beroende av de beslut som fattas av regering och riksdag. Inget är ju som bekant klart förrän det är klart, säger hon.

Det finns en tydlig ansvarsfördelning mellan riksdag, regering och myndigheten. Just nu pågår behandlingen av lagrådsremissen. Därefter väntar vi på regeringens proposition samt de förordningar från regeringen som kompletterar lagen. Tillsammans ger de en mer detaljerad vägledning om hur regelverket ska se ut. Lotteriinspektionens föreskrifter är alltså beroende av vad det kommer att stå i den kommande spellagen och i regeringens förordningar. Målet är att ansökningar om licens ska kunna skickas in till Lotteriinspektionen från 1 juli 2018 och att lagen ska börja gälla 1 januari 2019.

Under 2017 har vi lagt kraft på förberedelser inför den förväntade

omställningen till en ny licensmarknad. Vi har också haft i uppdrag att ta fram förslag till både tekniska och allmänna föreskrifter till spellicensutredningen. Reviderade versioner av dessa föreskrifter skickades under hösten 2017 ut på remiss. Jag vill rikta ett särskilt tack till alla aktörer i spelbranschen som bidragit med konstruktiva synpunkter på våra förslag till föreskrifter. Nya versioner av dessa föreskrifter, samt ytterligare ett antal kompletterande föreskrifter, hoppas vi kunna skicka ut på ny remiss i mitten av mars 2018.

Förutsatt att regering och riksdag fattar de nödvändiga besluten ska vi hantera en omfattande regleringsmässig omställning av en betydande och växande bransch. Lotteriinspektionen behöver till exempel öka antalet anställda med cirka 50 procent, förändra myndighetens arbetsprocesser och investera i nya it-system. Och allt detta kommer ske under en mycket kort tidsperiod. Tidplanen är snäv både för oss som myndighet och för aktörerna i spel-

branschen. Många som vill ansöka om licens håller redan på med förberedelser utifrån regeringens lagrådsremiss.

Vilka som sedan får tillstånd och från vilket datum beror bland annat på kvaliteten på ansökningarna och när de kommer in till Lotteriinspektionen. Vi kommer att göra en helhetsbedömning av både ansökan och det bolag som står bakom den. Det finns ingen begränsning av antalet licenser. Den som ansöker måste uppfylla en rad villkor, som bland annat närmare kommer att bestämmas i förordningar från regeringen och i våra föreskrifter. Viktiga krav är att spelverksamheten ska bedrivas på ett sunt sätt, att konsumentskyddet ska vara högt och säkerheten god. Den nya omsorgplikten är också en central del i reformen.

Avslutningsvis så vill jag säga att omregleringen är omfattande och kommer att ta tid. Allt kommer inte att vara klart från dag ett. Hela reformen ska också utvärderas efter en treårsperiod. Lotteriinspektionen – under omvandling till den nya spelmyndigheten – kommer att göra sitt bästa, givet de förutsättningar vi har, för att reformen ska lyckas.

CAMILLA ROSENBERG
Generaldirektör Lotteriinspektionen



Camilla Rosenberg vill förtydliga hur arbetet inför licensförordningen går till.

Viktiga datum och händelser

Mars: Proposition från regeringen, inklusive förordning

Mitten av mars: Lotteriinspektionen planerar att skicka ut föreskrifter på remiss

Maj: Riksdagen förväntas fatta beslut om ny lag

Maj: Lotteriinspektionen planerar informationsmöte om ansökningsprocessen

1 juli 2018: Ansökningar om licens ska kunna skickas in till Lotteriinspektionen

1 januari 2019: Spellagen träder i kraft

Få ut mer av din verksamhet

Bagare, konditorer, chokladtillverkare, kockar och cateringföretagare använder våra produkter för en enklare vardag. Gör det du också!

NYHET



Beyond everyday boundaries.

www.primulator.se

www.debic.com/sv



Kom och
provsmaka
våra nyheter!

Vi finns hos
Sales Support
i monter F13.

Ny dryck utan tillsatt socker

– Smakis Frukttis –

16 kcal/100g



Sötade med
massor av
fruktjuice

Inga färgämnen
eller konserveringsmedel

Inga tillsatta sötningsmedel.
Inget aspartam, acesulfam K,
eller stevia

Varför minskar så många sockret med 30% när man kan ta bort allt?
Smakis Frukttis – en helt ny serie fruktdrycker utan tillsatt socker.



NYHET!

Smoothie by Smakis

En smoothie med 100% frukt – ej från koncentrat.
Perfekt till frukost, mellis, brunch, caféer, skolor,
hotell och restaurang. Praktisk 3l Bag In Box.

- 100% frukt
- Utan tillsatt socker
- Ej från koncentrat
- Ej kylvara
- Lång hållbarhet
- Tillverkad i Sverige

Mätning ska hjälpa spelbranschen

Spelbranschen har stora utmaningar. Både allmänheten och konsumenterna är kritiska och känner ett lågt förtroende. Det visar Svenskt Kvalitetsindex, SKI, som för första gången genomför en översiktlig branschstudie av spelmarknaden. Branschorganisationen Sper tar resultatet på allvar och skapar utvecklingsgrupper i branschen för att få till en förändring.

Resultatet visar att det samlade betyget för hur nöjda kunderna är hamnar på 56,4 på en skala från 0 till 100. Det kan jämföras mot andra branscher som till exempel bank på 62,7 och energi på 66. De som spelar är generellt mer nöjda, framförallt med det spelbolag de själva använder, men är samtidigt kritiska till branschen i övrigt. Bland de som inte spelar har 86 % ett lågt förtroende för spelbranschen.

Måste tas på allvar

- Skillnaderna mellan olika spelaktörer kan variera men generellt har hela branschen oavsett produkter, ägarskap eller geografisk placering en utmaning. Vårt viktigaste budskap är att ta förtroendefrågan på blodigt allvar om man vill se en sund och hållbar utveckling, säger Johan Parmler, vd Svenskt Kvalitetsindex.

Svenskt Kvalitetsindex mäter regelbundet olika branscher, fördjupar sig i utmaningarna och ser förändringar

över tid. Mätningen på spelbranschen görs på uppdrag av Sper och speglar allmänhetens och konsumenternas syn på allt från underhållningsvärde till hållbarhetsarbetet. Sper har utifrån resultatet tagit fram en handlingsplan och kommer under 2018 specifikt sätta fokus på spelbranschens hållbarhet, reklam och underhållningsvärde.

Referenspunkt

- Nu har vi fått en temperaturmätning på hur vår bransch verkligen mår. Vi ska ha den här nollmätningen som referenspunkt i det redan påbörjade förändringsarbetet som Sper driver. Vi måste bli mer transparenta och genom konkreta åtgärder visa att vi vill förbättras. Bland annat kommer vi fördjupa oss i hållbarhetsarbetet med en utvecklingsgrupp, vi har skapat ett advisory board med fokus på ett disruptivt tänkande och från januari i år har vi dessutom skärpt självgranskningen av spelreklam, säger Jenny Nilzon, vd för Sper.

Lennart Käll slutar på Svenska Spel

Efter nära sju år som vd för Svenska Spel har Lennart Käll beslutat sig för att lämna sin tjänst. Uppdraget som Lennart Käll fick när han tillträdde som vd 2011 är genomfört och övergången till den kommande spellicensmarknaden utgör ett bra tillfälle att lämna över ansvaret för Svenska Spel till en ny vd.

I mars 2017 presenterade den statliga spelutredningen sitt förslag på hur en licensmarknad på spel kan införas i Sverige. Enligt tidplanen ska en proposition till ny spellagstiftning antas i riksdagen i juni och träda i kraft den 1 januari 2019.

- Svenska Spel står inför en omreglerad spelmarknad och nya förutsättningar. Arbetet med att anpassa organisationen för den nya spelmarknaden pågår enligt plan. Vi är väl förberedda och ser positivt på att få konkurrera på lika villkor. Detta är ett bra tillfälle för en ny vd att ta vid och fortsätta utveckla Svenska Spel, säger Lennart Käll, vd Svenska Spel.

- Vi tackar Lennart för det mycket goda arbete han genomfört under sina sju år som vd. Svenska Spel är väl förberett för den omreglering som förhoppningsvis träder i kraft vid årsskiftet.



Rekryteringen av Lennarts efterträdare har startat och kommer att vara klar under våren, säger Erik Strand, ordförande Svenska Spel.

När Lennart Käll tillträdde som vd för Svenska Spel 2011 var uppdraget tydligt; positionera Svenska Spel som ett ansvarsfullt spelbolag och stärk positionen som ett upplevelsebolag med attraktiva spelprodukter och tjänster.

- Jag är stolt över det jag tillsammans min ledning och övriga medarbetare på Svenska Spel åstadkommit under min tid som vd. Vi har levererat på uppdraget från ägaren och visat att det som spelbolag går att kombinera ansvar och tillväxt. Svenska Spel står väl rustat för den nya spelmarknaden, säger Lennart Käll som övergår till egen verksamhet..

INSPIRERAT AV SVERIGE



NYHET! LUNDGRENS NORRLAND

Vi drivs av viljan att erbjuda optimala snusupplevelser. Svensk natur erbjuder en stor palett av smaker och vi förvandlar dessa gåvor till spännande snusupplevelser.

Nya Lundgrens Norrland är mildt smaksatt av granskott och fjällblommor.

www.caspeco360.se

caspeco ³⁶⁰

För alla krogar.
Smidigt och smart.

Klirrat och klart!



BOKA



KASSA



PERSONAL



ANALYS



Krogens, personalens och gästens bästa vän.

Nu kan alla som driver krog dra nytta av proffsens favorit Caspeco. I över tio år har Caspeco levererat branschens mest använda administrativa verktyg till restauranger. Vi har kokat ner våra välkända tjänster för Personal, Boka och Analys till ett smidigt format, lagt till den nya tjänsten Kassa och flyttat upp allt i molnet. Namnet är Caspeco360. Smidigt och smart – **Klirrat och klart!**

MÄSSPLATS
D:03

caspeco

Caspeco AB Dragarbrunnsgatan 50A 75320 UPPSALA
Tel 018-100 018 info@caspeco.se www.caspeco.se

Bättre ordning och säkerhet på gator och torg

Samordningsminister Ibrahim Baylan och näringslivsminister Mikael Damberg har fått i uppdrag att skapa ordning och reda på gator och torg i våra större städer. För detta ändamål hade man den 13 februari kallat in kommunpolitiker, Svensk Handel och Företagarna/Butikerna med flera. Tanken är att detta ska vara ett återkommande arrangemang och inte ett tillfälligt projekt.

En halv miljard av regeringens integrationspott ska användas för att öka säkerheten inom handeln bland annat genom att minska segregationen i utsatta kommuner. Centrumområden har identifierats som ett prioriterat område där tryggheten måste öka, vilket dessa resurser delvis kommer att finansiera genom kommunala ordningsvakter och vaktare. Samtidigt är det viktigt att påpeka att otryggheten inte är isolerad till centrumområden och att de handlare och andra företag vars skydd inte delvis finansieras av kommunägda centrum inte kan förväntas ha ekonomiska möjligheter att själva ansvara för sin och sina anställdas säkerhet. Upprätthållande av ordning och säkerhet kan inte privatiseras.

I detta arbete samarbetar Butikerna/Convenience Stores Sweden med Företagarna som satt upp denna "önskelista":

Öka polisnärvaron i hela landet.

Företagare pekar ut ökad lokal polisnärvaro som den främsta åtgärden för att öka tryggheten, därtill behöver polisen ha kapacitet att snabbt rycka ut vid pågående brott samt när ett brott upptäckts av anmälaren. Samtidigt krävs det fler civilanställda som utreder brott.

Brott mot företagare måste prioriteras högre än vad det gör idag. Det är viktigt att poängtera småföretagens bidrag till den allmänna tryggheten. Om verksamheter stänger ned p.g.a. otrygghet och utsatthet minskar tryggheten hos medborgare som slutar att vistas i det offentliga rummet. Framför allt i utsatta områden leder detta till ytterligare kriminell aktivitet. Företagens trygghet har stor betydelse för den faktiska, och upplevda, tryggheten i samhället.

Reformera straffrabatten för att höja straffvärdet och skicka en signal till mängdbrottsförbrytare.



Säkerheten inom handeln kan ökas bland annat genom att segregationen i utsatta kommuner minskas. Centrumområden har utpekats som prioriterade.

En förstärkning av det brottsförebyggande arbetet. Här ligger det största ansvaret på Polismyndigheten men det krävs även ökade sociala insatser såväl lokalt som nationellt. I det brottsförebyggande arbetet kan samarbetet mellan polis, socialtjänst, näringsliv och skola spela en stor roll.

Öka förståelsen för företagare som

grupp. Möjligheten till företagarkontakt inom Polismyndigheten, med målet att företagare ska en trygghetsinstans att höra av sig till. Exempelvis genom en till näringslivet dedikerad kommunpolis.

Fler anmälningar ska utredas. Idag läggs många utredningar ned trots gott bevisläge och möjligheter att lagföra förövare. I de fall utredningar läggs ned ska

Komposterbara engångsartiklar
av förnyelsebara råvaror.

Eco-friendly packaging

CREOPACK

creopack.se



biodegradable

Du hittar oss i monter A:21 på
Fastfood & Café SYD 2018

SÄKERHET

polisen göra uppföljningar med besked om varför.

Några av de vanligaste brotten en företagare utsätts för är IT-relaterade. Dessutom är många av de brott som inte anmäls IT-relaterad brottslighet. Detta på grund av företagets erfarenhet av att utredningar oftast blir nedlagda. Polisens kompetens inom detta område måste stärkas.

Övriga frågor att jobba för:

Tillträdesförbud i butik: Förslaget har stöd i riksdagen men är något problematiskt ur ett säkerhetsperspektiv. Vem ska se till förbudet efterlevs och hur hanteras ett brott mot förbudet när det väl inträffar?

Hanteringen av stöldbrott i butik behöver effektiviseras. Se över möjligheterna att effektivisera förhållanden på distans samt möjligheten att genom exempelvis jourdomstolar döma i de "mindre allvarliga" brotten. Se även över möjligheten för ett förenklat förfarande vid stöldbrott i butik där bötessumman direkt tillfaller handlaren. I sådant fall skulle polisen direkt kunna dela ut bötesbeloppet på plats.

Försäkringar: Problemet är tydligt; vissa typer av verksamheter (ex. butiker som säljer varor som är lätta för

kriminella att omsätta) och inom vissa geografiska områden är företagen svår-försäkrade. Antingen nekas de försäkring eller så blir premien alldeles för hög för att de ska ha råd att bli försäkrade. Lösningen är däremot inte lika tydlig. Kommersiella bolag är skyddade med avtalsfrihet enligt försäkringsavtalslagen, vilket är svårt att ifrågasätta och i så fall kräver ändringar i lagen. Den mest uppenbara lösningen är att öka säkerheten i samhället, vilket skulle öka företagets förutsättningar att få en rättvis företagsförsäkring.

Organiserad brottslighet och stöldligor: Byggssektorn är en av de mest otrygga och brottsutsatta sektorerna. Stöld av arbetsmaskiner och verktyg uppgår årligen till miljardbelopp, lägg därtill kostnader för förlorad arbetstid och resurser. Företagen bör enklare kunna kameraövervaka sina verksamheter och byggarbetsplatser och med Polismyndighetens ökade möjligheter att övervaka i brottsförebyggande syfte bör denna sektor vara en av de prioriterade. Polisen behöver dessutom ökade resurser att bistå i Tullens arbete. I princip hela Tullens verksamhet ägnas åt införseln av varor. Utförseln av varor måste prioriteras upp för att kunna beslagta stöldgods och lagföra kringresande ligor.

Svensk Handel välkomnar krafttag mot stöldligor

Regeringen har presenterat åtgärder för att bekämpa de internationella stöldligorna. Svensk Handel som länge har påtalat problemen med utländska stöldligor som systematiskt stjälar från landets butiker välkomnar att regeringen tar frågan på allvar och nu agerar.

Skärpta straff mot systematiska stölder, kriminalisering av försök till häleri och försvara att föra ut stöldgods ur Sverige är några av de förslag som regeringen presenterar för att komma åt de internationella stöldligorna.

- Vi har haft en konstruktiv dialog med regeringen och välkomnar att de tar krafttag mot den organiserade brottsligheten som drabbar handeln. För att förslagen ska bli verklighet krävs också tillräckliga resurser och en tydlighet kring styrning och ansvar, säger Per Geijer, säkerhetschef på Svensk Handel.

Systematiska stölder

Svensk Handels stöldrapport visar att två tredjedelar av stölderna som drabbar handeln sker av vaneförbrytare som systematiskt stjälar. Ett växande problem är de utländska ligor som relativt riskfritt opererar i svenska butiker. När de väl grips döms de ofta till böter som oftast aldrig betalas.

- Påföljderna har varit otillräckliga. De yrkeskriminella gör sina riskkalkyler ordentligt och då framstår Sverige som en lukrativ marknad. Regeringens förslag tar steg i rätt riktning för att skapa en tryggare miljö i våra butiker, säger Per Geijer.



Per Geijer, säkerhetschef Svensk Handel.



**HÄRLIGT
MJUK GLASS!**



**ERBJUDANDE
FÖR NYA KUNDER:**

**KÖP EN MY CORNETTOMASKIN
– FÅ 15 TUBER AV VALFRI
SMÅK PÅ KÖPET!**



Jordgubb & Vanilj



Choklad



Vanilj

Har du redan en maskin?
Kom förbi monter **F:16** för ett specialerbjudande

SÄLJ MERA FAST FOOD!

Hej alla kolleger där ute!

Här kommer lite råd från Framtidsgruppen som vill att ni ska tjäna mer pengar i era rörelser.

Man måste satsa för att gå vidare och var inte rädda för att göra det.

Denna gång tar vi upp ämnet FAST FOOD. Ja det är ett väldigt brett uttryck för mat i farten. Allt från korv och hamburgare till sallader, smörgåsar, thai, soppor, fruktburkar, matlådor, mm.

Vi börjar med ett tips när det gäller matlådor från Tony som har testat. Han hämtar färdiga matlådor som han säljer i sin butik hos en restaurang. Det är bara att hitta din restaurang och göra ett avtal med den. Inget svinn utan bara extra klirr i dagskassan. Och som ni vet har folk bråttom och ont om tid. Det är många som inte hinner sitta ner på en restaurang på sin lunch utan vill istället ta med det till jobbet. Och glöm inte att det måste vara fräscht. Tänk också mer-försäljning, det vill säga att samtidigt få sälja dricka mm.

Åsas tips:

Bjud in dina kunder i närområdet. Lapp i lådan och eller i allas påsar. Det krävs tid och engagemang!

Ge reklam och erbjudanden till de kunder du redan har.

Överraska med att bjuda på exempelvis en frukostpåse till alla kunder fram till klockan 11 en vecka och upprepa detta några gånger så det sprider sig. Eller något nytt som du tänker erbjuda. Vet ingen om vad du erbjuder så säljer det inte. En handskriven skylt räcker liksom inte!

Bake off!

Här kommer ett annat förslag på hur du kan tjäna pengar: Bake off!

Vi börjar med hårda fakta, siffror:

Inköp ugn, 15 000 kr
Inköp exponering, 10 000 kr
Total investering, 25 000 kr

Försäljning:

Kaffebröd (bullar, wienerbröd, croissanter, donuts etc)
30 st enheter/dag
Matbröd (minibaguetter, ostfrallor, rågbräck etc)
10 st enheter/dag



Tony testar just nu att beställa matlådor av en närbelägen restaurang. Dessa säljer han sedan till tillsammans med dryck till sina egna kunder som har bråttom.



Det går inte att misslyckas med bake off om man har förberett sig med rätt kalkyl och utrustning. Har du rätt förutsättningar så kommer du att tjäna pengar.

Framtidsgruppen tipsar



Framtidsgruppen jobbar med frågor direkt kopplade till att utveckla såväl medlemskapet som medlemmarnas lönsamhet. Gruppen består idag av Ida Collin Handlar'n Norråker, Per Hök Göteborg, Tony Karlsson Direkten Örebro, Åsa Wretman Sibylla Älmhult samt Maria Mannebratt, Convenience Stores Sweden.

Inköp och försäljning kaffebröd:

Inköp ex moms, 3 kr x 30 = 90 kr/dag
Försäljningspris: 15 kr x 30 = 450 kr
(401 kr ex moms)
Svinn: ca 10 %

Inköp och försäljning matbröd:

Inköp ex moms, 2 kr x 10 = 20 kr/dag
Försäljningspris: 10 kr x 10 = 150 kr
(89 kr ex moms)
Svinn: ca 10 %

Försäljning totalt/dag ex moms =

401 kr + 89 kr = 490 kr
490 kr i 10 % svinn = 441 kr
441 kr – inköpspris 110 kr = 331 kr

Total intjäning = 331 kr/dag

331 kr x 360 dagar = 119 160 kr/år

Det tar cirka 76 dagar att betala tillbaka hårdvaran.

Tiden att baka dessa produkter uppskattas till 30 minuter effektivt arbete. Till detta kommer även en elkostnad för gräddning på cirka 10 kr/dag.

Ett tips är att låta ett vattenglas med kanel stå i ugnen på svag värme så luktar det gott hela dagen och doften säljer.

Glöm inte att ha gott kaffe också!

Gör egenkontroll med hjälp av vår app

Vi i Convenience Stores Sweden har tagit fram en app med egenkontrollprogram för att göra det enklare för er. Följer man den så blir det inga problem när inspektören kommer och hälsar på. Denna är gratis för dig som är medlem.

Behöver du lära dig mer så har vi tre olika onlineutbildningar:

- Livsmedelshygien
- Egenkontroll
- Matallergi och Överkänslighet

Så det finns mycket man kan få hjälp med. Bara att sätta i gång ...

Kom ihåg kämpa så att du tjänar mer pengar!



Convenience Stores Sweden Region Öst

Inbjudan till årsmöte, trerätters och casinokamp!



Onsdag 28 mars kl 18.00

Casino Cosmopol, Kungsg 65 Sthlm

Efter en liten entré blir det årsmöte och trerättersmiddag.
Därefter blir det Casinokamp under ledning.
Och allt detta bjuder föreningen en person per medlemsföretag på!

Vill man ha med extra personer sätter man in 495 kr/person på bg 109-7930.
Skriv namn och organisationsnummer och märk insättningen med "Årsmöte Öst". Vårt erbjudande gäller även dem som blir nya medlemmar denna dag.
Vill du handlingarna innan mötet, mejla carlo.taccola@hotmail.se.

Anmälan (bindande) senast den 8 mars till:
maria.mannebratt@conveniencestores.se, 08-505 970 36

Välkommen önskar Carlo Taccola, ordförande



Convenience Stores
Sweden

Convenience Stores Sweden Region Väst

Inbjudan till årsmöte, en bit mat och trav!



Onsdag 18 april kl 18.00

Åby Travbana Göteborg

Inbjudan gäller en person från varje medlemsföretag
och förutom årsmötet blir vi bjuda på mat.

De som vill kan delta i andelsspel, betalas i så fall på plats.

Vill man ha med extra personer sätter man in 480 kr/person på bg 109-7930.
Skriv namn och organisationsnummer och märk insättningen med "Årsmöte Väst". Vårt erbjudande gäller även dem som blir nya medlemmar denna dag.
Vill du handlingarna innan mötet, mejla ola@ahlsens.se.

Anmälan (som är bindande) senast den 4 april till:
maria.mannebratt@conveniencestores.se, 08-505 970 36

Välkommen önskar Ola Ahlsén, ordförande



Convenience Stores
Sweden

Medlem eller inte medlem?

Den här tidningen ges ut av din egen branschorganisation - Convenience Stores Sweden. Vi jobbar för att utveckla såväl branschen som våra medlemmars lönsamhet. Vi driver olika frågor och påverkar beslutsfattare, samt erbjuder branschutbildningar. Hos oss finns det dessutom alltid någon du kan fråga om råd.

Du kan spara mycket pengar med hjälp av våra medlemsförmåner. Här är några exempel:

Läs mer på vår hemsida



Branschriktlinjen Säker Mat

System för egenkontroll för dig som hanterar mat och dryck. Sköt egenkontrollen via mobil eller surfplatta. Systemet talar om vad som ska göras, när och hur samt sparar alla uppgifter. *Appen är gratis för dig som medlem.*



Kortinlösen

Reducera dina kostnader för kortinlösen. Vårt kortinlösenavtal är bland de bästa inom handeln! Många av våra medlemmar *sparar tusentals kronor* varje månad. Du behöver inte byta affärsbank utan kan behålla den bank du har idag.



Onlineutbildningar i egenkontroll, livsmedelshygien, matallergi/överkänslighet

Nödvändiga utbildningar som man gör i sin egen takt och var man själv vill. Medlemmar köper kurserna för *cirka halva priset* tack vare en fond som finns inom organisationen.



Juridisk experthjälp

Du får *kostnadsfri rådgivning* via telefon om arbetsrätt, affärsjuridik, hyresrätt, personal, anställning och uppsägning med mera. Tänk på att använda dig av denna möjlighet om du är osäker inför avtal eller beslut. Rabatt på timtaxa om du behöver anlita ett ombud.



Unik försäkringslösning

Prisgaranti på *minst 15 % lägre premie*. Innehåller rättsskydd samt egendoms- och avbrottsförsäkring. Skydda varor och varulager mot brand, stöld, vattenskadorna och rån. Ytterligare 20 % lägre premie om du uppfyller vårt krav "säker butik".



Säkerhet och egen säkerhetschef

Öka tryggheten och säkerheten! Du får *kostnadsfri rådgivning från vår egen säkerhetschef*. Vårt säkerhetspaket ger dig rabatt på säkerhetsteknik som larm- och övervakningssystem. Som medlem har du bl.a 35 % rabatt på tobaksskåp och 25 % på övriga produkter.

CONVENIENCE STORES SWEDEN

ARBETSRÄTT



Karin Berggren är jurist och jobbar på Företagarna med arbetsrätt och arbetsmiljö.

Som medlem i Convenience Stores Sweden kan du kostnadsfritt (med viss begränsning) ringa såväl Företagarnas arbetsrättsjurister som Dan-Michael Sagell för rådgivning.

AVTALS/HYRESRÄTT



Dan-Michael Sagell är advokat och arbetar bland annat med avtals- och hyresrätt.

Arbetsgivarens skyldigheter vid kränkningar på arbetsplatsen

#Metoo har uppmärksammat övergrepp, kränkningar mm som kvinnor utsatts för i olika sammanhang. När det sker på arbetsplatsen har arbetsgivaren ett särskilt ansvar att utreda, vidta åtgärder och följa upp för att förhindra upprepning. Arbetsgivare som missar att göra detta kan bli skyldiga att betala skadestånd.

Vid sexuella trakasserier är det den som är utsatt uppfattning av om ett beteende är välkommet eller inte, som gäller. Detta gör att det kan handla om allt från missriktade skämt till rena handgripligheter. Det är därför det är viktigt att arbetsgivaren är tydlig med att det inte är acceptabelt med kränkningar på arbetsplatsen.

När arbetsgivaren får uppgifter om att det förekommer sexuella trakasserier har denne en skyldighet att utreda dessa. Hur utredningen går till blir beroende av vad som har hänt. Men ofta kan det vara bra att börja med att prata med den som är utsatt.

Den som utpekats som förövare kan känna sig illa behandlad och felaktigt anklagad. Därför bör utredningen göras taktfullt och diskret. Ofta står ord mot ord i dessa situationer. Arbetsgivaren bör ändå försöka skaffa sig en bild av vad som hänt och vidta åtgärder för att hindra att situationen återuppträder.

Arbetsgivaren bör också se till att den som blivit utsatt får det stöd som behövs i det enskilda fallet. Vad stödet ska bestå av beror på situationen och den utsattes behov. Ibland kan det behövas professionell hjälp och ibland räcker det med att arbetsgivaren visar sitt stöd och vidtar åtgärder mot problemet.

Vilka åtgärder som ska vidtas beror lite på vad som har hänt och hur möjligheterna är att hantera problemet inom arbetsplatsen. Ibland kan det vara tillräckligt med en tillsägelse eller omplacering. En arbetstagarare som

utsätter en annan anställd för sexuella trakasserier riskerar att arbetsgivaren får saklig grund för uppsägning pga personliga skäl, eller avsked om det är riktigt allvarligt.

Den arbetsgivare som inte tar en anmälan om sexuella trakasserier på allvar riskerar att bryta mot diskrimineringslagen och därmed få betala skadestånd. Den som anmäler sexuella trakasserier får inte heller utsättas för represalier från arbetsgivaren.

Skyldigheten att arbeta med aktiva åtgärder för att förebygga diskriminering omfattar samtliga diskrimineringsgrunder i diskrimineringslagen. Det förebyggande arbetet mot diskriminering kan också få fram mindre tydliga, men ofta förekommande mindre kränkningar och missgynnanden som gör att arbetsmiljön blir sämre för alla på arbetsplatsen. Men även rutiner, jargong mm som hindrar en mer jämställd arbetsplats.

Som arbetsgivare gäller det att också vara uppmärksam om anställda utsätts för ett felaktigt beteende från t ex kunder och leverantörer och vidta åtgärder för att de anställda ska känna sig trygga på arbetsplatsen. Som alltid är det därför viktigt att ha en bra dialog med de anställda och ha en systematisk uppföljning av arbetsmiljön.

För en liten arbetsgivare kan sexuella trakasserier bli förödande för verksamheten. Det är viktigt att förebygga och vara uppmärksam som arbetsgivare och ingripa i ett tidigt skede.

Glöm inte bort att kontakta hyresnämnden!

Fråga:

Jag har i dagarna fått en uppsägning från min hyresvärd som vill ha en mycket högre hyra än den som jag betalar för lokalen i dag. Den nya hyran ska enligt uppsägningen börja att gälla från och med den 1 oktober 2018. I uppsägningen står en mening om att jag ska kontakta hyresnämnden för medling om jag inte går med på att flytta utan att få ersättning. Vad betyder detta för mig?

Svar:

Du kan möta denna uppsägning på tre sätt.

1. Du kan acceptera den nya hyran och meddela Din hyresvärd detta samt skriva på det nya hyresavtalet som har bifogats uppsägningen och som då börjar att gälla från och med den 1 oktober 2018, eller

2. Du kan säga nej till hyresvärdens nya hyra och flytta från lokalen senast den 30 september 2018. Under tiden fram till den 1 oktober 2018 gäller fortfarande den hyra och de övriga hyresvillkor som Du nu har.

3. Det tredje sättet att möta denna uppsägning på, och det är här meningen om att kontakta hyresnämnden blir aktuell, är att Du kontaktar hyresvärden och säger att Du vill förhandla om den nya hyran, att Du inte accepterar nivån på den nya hyran som hyresvärden begär. Också här gäller Din nuvarande hyra fram till den 1 oktober 2018.

En förhandling med Din hyresvärd kan emellertid liksom många andra förhandlingar sluta med att ni inte kommer överens om nivån på den nya hyran. Du måste då flytta från lokalen senast den 30 september 2018, och detta gäller oavsett hur många år som Du har haft Din verksamhet i lokalen.

Men, Du har då rätt till skadestånd från hyresvärden med ett belopp som minst motsvarar den hyra som Du har betalt den senaste tolv månaders-

perioden, om den nya hyran som Din hyresvärd vill ha är oskäligt hög jämfört med likvärdiga lokaler i Ditt geografiska område.

Du har rätt till ett högre skadeståndsbelopp om Du kan visa att Din ekonomiska skada på grund av att Du måste flytta från lokalen är till beloppet större än ett belopp som motsvarar 12 månadshyror. Rätten till skadestånd förutsätter dock att Du kontaktar hyresnämnden och begär medling, samt att Du tar denna kontakt med hyresnämnden inom 2 månader från det att Du mottog hyresvärdens uppsägning.

I Ditt fall gäller det om Du mottog uppsägningen den 15 november 2017, att Du måste kontakta hyresnämnden senast den 15 januari 2018 och begära medling av hyresnämnden. Denna kontakt måste Du ta även om Du fortfarande diskuterar och förhandlar med Din hyresvärd. Ni kan fortsätta att förhandla även efter att Du har kontaktat hyresnämnden.

Men OBS! om Du missar denna tidsgräns på 2 månader, förlorar Du tyvärr Din rätt till skadestånd, och har således då ingen rätt till skadestånd längre, om Du till sist ändå väljer att flytta från lokalen än att acceptera hyresvärdens nya högre hyresnivå. Därför; **glöm inte bort att kontakta hyresnämnden!**

För ytterligare information går det bra att kontakta advokaten Dan-Michael Sagell, dms@saglaw.se



Sveriges mest använda system för lösgodis

Bästa systemen för både små och stora butiker

www.toplock.se

Kontakta oss gärna för mer information
info@toplock.se eller 070 - 415 19 59



INREDNINGAR
SOM SKAPAR
MÖJLIGHETER



BUTIKSKONSULT

Tel: 019-57 80 80 Webb: www.butikskonsult.com

Korthuset

ÖREBRO'S BÄSTA LOKAL (AAA+ LÄGE)
MITTEMOT MCDONALDS OCH KRÄMAREN.
300 KVM BUTIKSYTA + LAGER
HAR DRIVITS I SAMMA REGI I 10 ÅR

FÖRVÄRVA EN BUTIK MED STOR UTVECKLINGS POTENTIAL!

STÖRST PÅ FOTO & STUDENT
FOTO - PRESENT - KORT - PAPPER - RAMAR

MÄKLARE:

GABRIEL BEGALLO 076-5603883

Till Salu!



Lönsamma KVALITETS- plånböcker och fodral i äkta läder.



HANDSYDDA
I ÄKTA LÄDER

Skydda din
Iphone 6!

Iphone 6
- fodral

Med slitstarkt
karbonfiber!



Satsa på en året-runt säljare!

Våra plånböcker och fodral är riktiga året-runt säljare som förmedlar en trygg känsla av kvalitet, ansvar och äkthet. En känsla vi kan stå för helt enkelt.

Med mer än 15 års erfarenhet från produktion och försäljning av kvalitetsplånböcker i äkta läder kan vi hjälpa dig både med leverans, uppackning och försäljningsfrågor – hos dig, på plats i din butik.

Kontakta oss så berättar vi mer om vårt utbud, våra frekventa kundbesök och andra fördelar för våra rikstäckande återförsäljare.

**WALLET
STREET**
PERSONLIG PLÅNBOK

RING FÖR MER INFORMATION:
Wallet Street AB | Tel: 08-38 18 22
fax 08-38 16 22 | e-post info@walletstreet.se

DUBBELT UPP!

Från och med i år blir det
dubbelt så många utgåvor av Convenience Stores News.

Mellan de ordinarie papperstidningarna
ger vi ut digitala tidningar med snabba nyheter.



Du hittar alltid den digitala tidningen på vår hemsida
men vill du försäkra dig om att få den så skicka mejl till
digital@conveniencestores.se

För dig som annonserar blir det också dubbelt upp.
Du får nämligen en extra annons på köpet!

Läs mer i vår medieinfo på hemsidan eller ring 08-505 970 37

www.conveniencestores.se