



ICA To Go kräver snabbt flöde för varor med kort hållbarhet

ICA satsar på färdiglagad mat med ICA To Go. Utmaningarna är många. Färdiglagade rätter, sallader och smörgåsar har exempelvis kort hållbarhet och får inte bli liggande. Lösningen var ett flöde med korta ledtider.

ICA hade märkt av ett nytt behov hos sina kunder. Det var folk i farten som ville ha mat att ta med, exempelvis en snabb frukost, en lunch eller ett mellanmål innan träningen. ICA valde att satsa på ett helt nytt butikskoncept, ICA To Go.

Hittills har två testbutiker öppnats i centrala Stockholm. Försäljningsutvecklingen har varit fantastisk och kunderna är mycket nöjda. Det som säljer allra bäst är färdiglagat.

Innan allt föll på plats hade dock Lisa Manske, logistikansvarig för ICA To Go, en lätt huvudvärk: Hur skulle detta kunna fungera rent praktiskt?

– Målbilden var tydlig, berättar hon. När kunden kom till butiken skulle det finnas färska mackor, sallader och luncher – oavsett om klockan var sju på morgonen eller fem på eftermiddagen. En av utmaningarna var att produkterna hade kort hållbarhet. Inget fick bli liggande.

ICA ARBETADE REDAN MED leverantörer som hade Exder, så det var bara att koppla på flödet "convenience". Expert Systems såg till att Exder kunde kommunicera med butikernas vanliga ordersystem. Butikerna kunde sedan lägga en order, som gick direkt till leverantörens Exder utan mellanhänder.

– Vanligtvis lägger butiken en order, som går via ICA, som kontaktar leverantören. Leverantören skickar varorna till ICA, som tar in varorna på lager, lägger dem på ICA-bilen innan de till slut hamnar i butiken. Nu går leveransen av helt färska produkter direkt till butiken, som kan hålla inne med ordern in i det längsta. De har möjlighet att anpassa beställningen efter morgondagens väder. Blir det solsken eller regn? Behöver vi många eller få sallader?

Butiken lägger sin order senast klockan ett och leverantören levererar halv sju nästa morgon.

– Detta flöde med korta ledtider är möjligt med Exder. Finessen är att leverantören inte behöver utveckla sitt system. Funktionaliteten finns redan i Exder, säger Lisa.

LEVERANTÖRERNA KAN OCKSÅ via en leveransplan detaljstyra när de kommer att leverera i respektive butik, vilka datum och vilka

klockslag. På så sätt kan leverantören lägga upp sina körscheman anpassade efter exempelvis trafiksituationer. Utifrån detta räknar sedan butikens ordersystem ut när order måste skickas till leverantören.

När ordern skickas är den alltid korrekt och butikerna slipper vänta på att leverantören ska ta emot beställningen. Butiken har alltid korrekt information om hur mycket som finns i hyllan och hur mycket som är på väg hem. Fakturorna kommer också till butiken på elektronisk väg.

– Det spar mycket tid för våra butiker, säger Lisa.

Utvecklingen av systemet har skett i nära samarbete med Expert Systems.

– Det har varit roligt att samarbeta med Expert Systems. Jag tycker att vi har förstått varandra mycket bra. Ett tag var det lite stressigt men vi hade ett gediget testarbete där vi fångade upp allt som kunde förbättras.

ICA To Go är fortfarande ett testprojekt. ICA letar efter lämpliga lokaler för att kunna öppna fler butiker.

– Den här lösningen har gjort oss mycket flexibla. Nya leverantörer är enkla att koppla på, så det hela är mycket smidigt. Nu vill vi öppna fler ICA To Go!