



# Med maten i centrum.

*ICA Malmborgs i Kv. Caroli är något så unikt som en riktigt stor och fullsorterad matbutik mitt i en stor stad. Det låter kanske inte så ovanligt, men det finns faktiskt inget liknande i varken Göteborg eller Stockholm.*



*Malmöborna gillar delikatesser. Efterfrågan har ökat markant under det senaste decenniet.*



Per Tengberg är Malmökillen och ICA-handlare av den gamla skolan. Han började i branschen för snart 35 år sedan. Då med att köra ut varor på cykel för ICA Sallheds. Sedan år 2000 leder han de 60 medarbetare som krävs för att ICA Malmborgs ska kunna ha öppet varje dag året runt. Vi tittar in bakom kulisserna och inser att det finns en stor del av verksamheten som kunderna aldrig ser. "Ja, det är ett enormt flöde av varor och en hel del logistik som ska klaffa i en sådan här butik", säger Per. "ICA Malmborgs är också en väldigt stor butik för att ligga så centralt – det finns inget motsvarande i Sverige." Malmborgs är en av de butiker som funnits i Kv. Caroli ända sedan handelskvarteret öppnade 1973. Och trots att butiken sedan många år tillhör ICA, har man valt att behålla namnet. "Vi ingår i ICA Kvantum. Men Malmborgsnamnet var så starkt. Och det klingar bra både i Malmö och Lund", säger Per. Efter den stora ombyggnaden ifjol är ICA Malmborgs i Kv. Caroli idag en toppmodern butik med fokus på färskvaror och frukt & grönt. Och dessutom med en effektiv postavdelning.

*På 2 370 kvm butiksyta får man plats med mycket färskvaror.*



## ETT NÄRMEST OÖVERTRÄFFAT UTBUD.

Som ett konkret exempel på hur mycket han och hans kollegor satsar på färskvaror nämner Per att man har 340 olika artiklar i sin frukt- och gröntavdelning. Vilket kan jämföras med andra kedjor som ligger kring 55-60. Och det verkar som att kunderna i Kv. Caroli är noga med att få i sig sina vitaminer. "Vi har störst försäljningsandel på frukt och grönt av alla ICA-butiker i södra Sverige", berättar Per. Även delikatesser, fisk och kött är områden som ligger Per varmt om hjärtat. "Våra två, duktiga styckmästare styckar allt själva vilket naturligtvis är en stor fördel." Annars är det inom halvfabrikat och färdigmat som Per ser den största förändringen sedan han började. "Snabb mat och färdig mat. Det är det som är trenden. Vi säljer till exempel upp till 100 portioner dagens lunch varje dag. Även vår salladsbar, som är en av de största i landet, är väldigt populär." På frågan om han tror att alla de nya restaurangerna i Kv. Caroli kommer att påverka försäljningen så är han inte orolig. "Det är så många som går ut och äter lunch här i närheten. Vill man ha något lyxigt kanske man går till Melkers nya ställe. Men ibland vill man ha något lite enklare att ta med sig och då går man till Malmborgs." Samtidigt poängterar Per att vi bara sett början på den här utvecklingen och han gärna hämtar inspiration från butiker i Europa. "Det finns mycket mer att göra på färdigmatssidan. Vår butik ingår i ett pilotprojekt som kommer att lyfta vårt erbjudande ytterligare", avslutar Per. Bäva månede konkurrensen.