

Kaffevognene kører igen i udvalgte tog

Af: kollektivtrafik

Fra mandag er det igen muligt at købe en kop kaffe og et smurt rundstykke ved sin plads i udvalgte InterCityLyn-tog mellem København og Fredericia. På hverdagen vil en kioskmedarbejder fra DSB gå rundt i toget og sælge et mindre sortiment af kioskvare - blandt andet frisklavet kaffe

- Det er altid en fornøjelse at læne sig godt tilbage i sædet og få sig en frisklavet kop kaffe, når man skal ud at rejse med tog. Derfor er jeg glad for, at DSB har valgt, at deres kioskmedarbejdere i DSB Kort & Godt skal sælge kaffe og andre varer ombord på deres tog, siger transportminister Benny Engelbrecht (S) og fortsætter:

- Det giver et løft til rejseoplevelsen, og det gør en stor forskel for de mange passagerer, som hver dag rejser med DSB.

Retailchef Ulrik Harms-Bauer, DSB Kort & Godt, der har ansvaret for kiosksalget i togene, forklarer, at DSB har lyttet til kunderne, der har ønsket at det skal være muligt at købe en kop kaffe ombord på toget.

- Siden 2017 har vi haft et lejlighedsvis salg af kaffe, chokolade og chips fra togets pantry, og som togpersonalet har udført, når de har haft tid til det blandt deres øvrige opgaver. Det fortsætter vi naturligvis med. Det seneste tiltag er ment som et supplement, der giver kunderne en bedre oplevelse på de lange rejser, siger han.

7-Eleven står for salget i togene

Det er DSB's kioskkæde Kort & Godt, der også driver 7-Eleven butikkerne på stationerne, der står for salget i toget. Det er dermed varer, som kunderne kender fra 7-Elevens sortiment, som det nu også er muligt at købe i toget.

- Sortimentet varierer, alt efter om det er morgen eller eftermiddag, og vi gør os umage for at have et udvalg af de varer med, som kunderne efterspørger, siger Ulrik Harms-Bauer og forklarer, at kaffevognene har op til ti varenumre, som erfaringen viser sælger godt. Det er et mere bæredygtigt koncept end tidligere, da salgsvognene havde 100 varenumre, der blev forsynet fra to store logistiklagre og efterfølgende med en høj grad af frasortering af varer, som ikke længere kunne sælges på grund af varernes begrænsede holdbarhed.

I det nye koncept får kioskmedarbejderne varerne med fra butikkerne på København H og Fredericia Banegård. Det gør konceptet enkelt og effektivt.

- Kan vi se, at smurte rundstykker sælger godt i dag, kan vi give medarbejderne nogle flere med i morgen. Og så er kioskmedarbejderne ansat på vilkår, der svarer til dem, som vi har i resten af butikkerne. Det gør en væsentlig forskel i forhold til at få økonomien til at hænge sammen, siger Ulrik Harms-Bauer.