

ACOMPANHAMENTO DO FLUXO DE PRODUTOS NO CONTINENTE FOOD LAB

Objetivo

Definir e validar critérios para classificar no nível de inovação de produtos alimentares

Contexto

O Continente FoodLab (<https://foodlab.continente.pt/>) é uma plataforma de inovação alimentar que permite aos clientes do Continente experimentar de uma forma facilitada os produtos mais inovadores e as novas tendências alimentares mundiais. Os produtos, identificados com o selo distintivo “Continente Food Lab”, são lançados numa ótica experimental e rotativa e comunicados para que os clientes percebam o cariz inovador de cada um. Atualmente, o conceito está presente em espaços físicos dedicados nas lojas do Continente Colombo e Matosinhos e coberto pelas zonas da Grande Lisboa e Porto através do Continente Online.

Plano de trabalho

Os trabalhos do estágio estão divididos em três fases que estão ligadas ao fluxo necessário a levar os produtos mais inovadores até às prateleiras do espaço foodlab nas lojas Continente.

Num primeiro momento é necessário identificar tendências e produtos potenciais e validar internamente se cumprem os critérios mínimos necessários.

- Acompanhar as tendências alimentares mundiais consultando publicações e eventos da especialidade.
- Identificação de produtos que materializam as tendências, obtenção de amostras e organização de provas.
- Definir critérios para classificar no nível de inovação de produtos alimentares e classificá-los levando a cabo as diligências necessárias para a obtenção da informação (ex. análise de produtos comparáveis)

O estágio inclui também intervenção nas tarefas necessárias à comercialização dos produtos

- Produzir descrições das alegações distintivas dos produtos selecionados
- Acompanhamento das tarefas de validação necessárias

Finalmente, o aluno estará envolvido no acompanhamento do lançamento de produtos no mercado:

- análise do comportamento de compra
- recolha de feedback de clientes
- validação dos critérios de classificação de acordo com os resultados obtidos

Informações úteis

ENTIDADE DE ACOLHIMENTO: SONAE MC, Direção de Inovação e Transformação Digital

ORIENTADORA NA SONAE MC: Tânia Calçada (PhD) <https://www.linkedin.com/in/tcalcada/>

DESTINATÁRIOS: aluna(o) finalista engenharia alimentar ou ciências da nutrição.

DURAÇÃO DO ESTÁGIO: mínimo de 24 semanas com dedicação de pelo menos 30 horas semanais em regime misto de teletrabalho e presencial.

CONDIÇÕES OBRIGATÓRIAS NECESSÁRIAS: Carta de condução (para viagens em veículo da empresa), domínio da língua inglesa falado e escrito

CONDIÇÕES OFERECIDAS: subsídio de alimentação; computador de trabalho

ENVIAR CANDIDATURA PARA: rhmarketing@sonaemc.com referindo o nome da oportunidade