



Petr Vyhálek

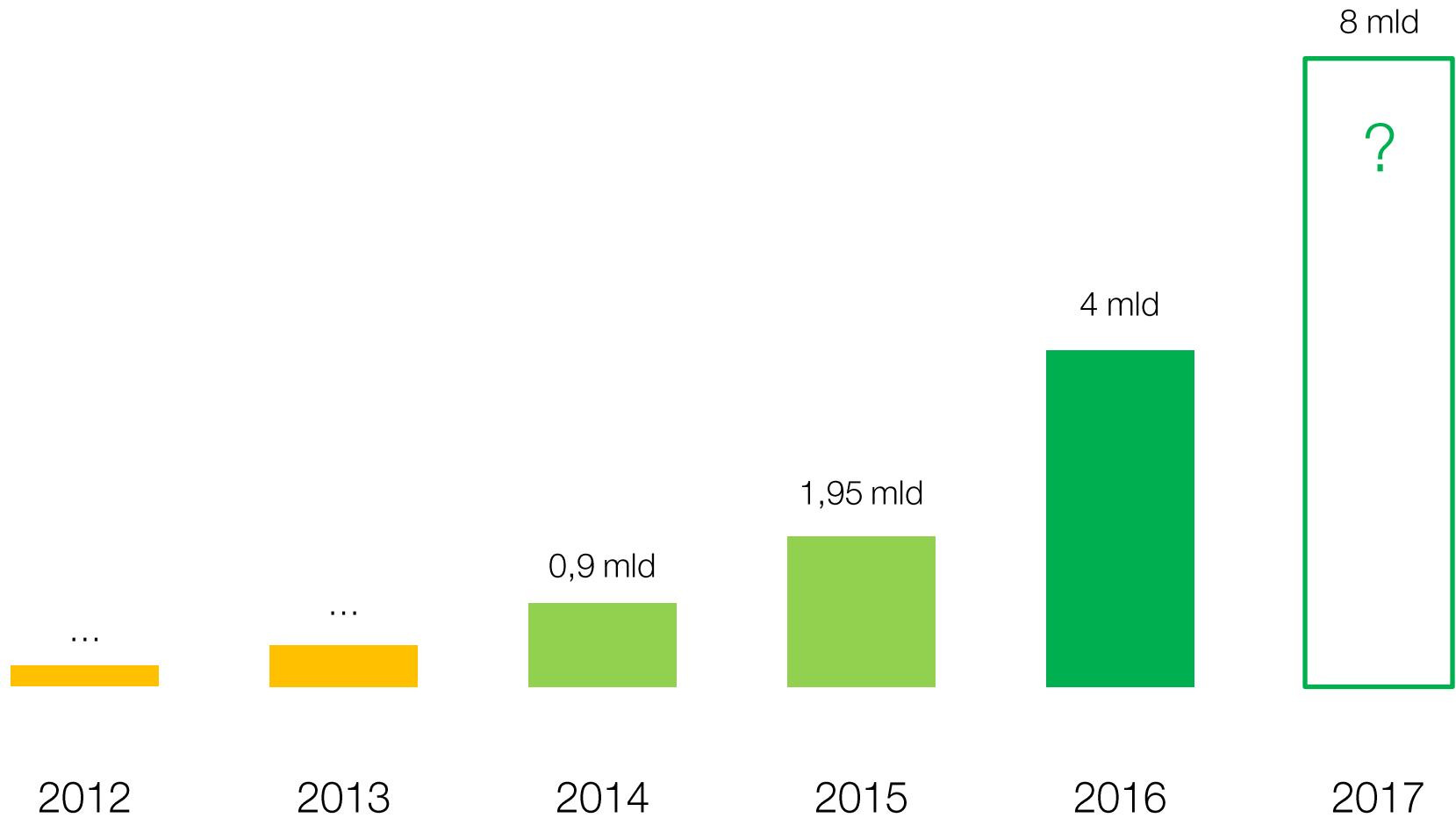
INTERNETOVÝ OBCHOD
JAKO CESTA K UDRŽITELNOSTI?

GLOBÁLNÍ TRH S ONLINE POTRAVINAMI

- Globálně mří trh k velikosti 80 mld. € do roku 2018.
 - Nejzajímavější trhy EU (2014)
 - Nizozemí + 55 % meziročně
 - Německo + 38 % meziročně
 - UK + 26 % meziročně
 - Francie + 25 % meziročně
 - 2014 – 16 % Západoevropanů má zkušenost
 - 2015 – 20 % Západoevropanů má zkušenost
- = **Zásadní změna celého trhu je v běhu**

Zdroj: Syndy: The state of online grocery retail in Europe

ČESKÝ TRH S ONLINE POTRAVINAMI



ČESKÝ TRH S ONLINE POTRAVINAMI

- Trh online potravin roste výrazným tempem:
 - Meziročně asi o 100 %
 - Oproti tomu kamenné prodejny rostou asi 1-2 %
 - Nákupy vyzkoušelo 51 % Pražanů a Středočechů.
 - Podle APEK jsou potraviny momentálně nejčastěji opakovaně nakupovaná položka v e-commerce
 - Průměrně Češi potraviny online kupují 9,5x do roka
 - 95 % těch, kteří nákup vyzkouší, opakovaně využívá
- = Zásadní změna celého trhu je v běhu

ZÁTĚŽ TRHU S PRODEJEM POTRAVIN

- Skladovací a prodejní prostory
 - plocha prodejen hyper/supermarketů v ČR < 2,5 milionu m²
- Hypermarkety jako hlavní nákupní místa
 - 47 % Čechů v roce 2015
- Slabé články:
 - Disproporce nabídka / poptávka, preference velkoprodukce
 - Až – 1/3 potravin není možné prodat
 - Skladování: Energeticky náročné, přispívá k znehodnocení potravin
 - Zátěž pro město i krajinu

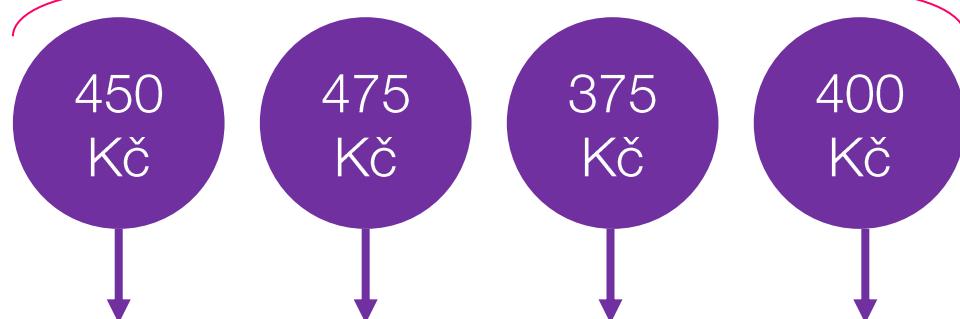
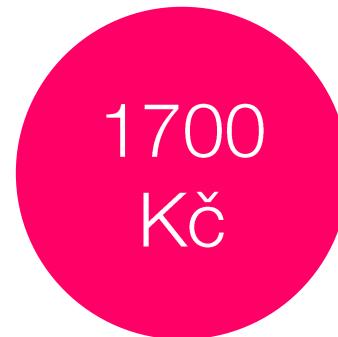
= Konzumní zátěž jako norma „doby kamenné“

PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI V DOMÁCOSTECH



potravin vyhodí ročně
běžný Čech

stojí potraviny, které
měsíčně vyplýtvá
česká domácnost



Zdroj: Organizace Evropského
parlamentu STOA

Špatné
skladování

Impulzivní
nákup

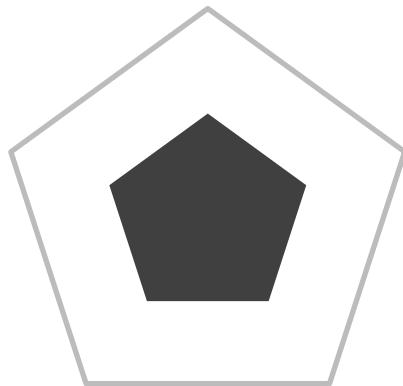
Špatné
plánování

Znehodnoceno
prodejcem

ZÁKAZNÍK KAMENNÉ PRODEJNY

40 km

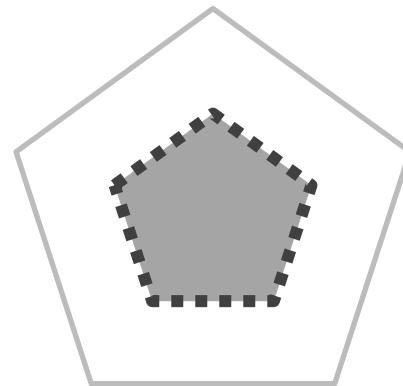
měsíčně



Obyvatel
města

120 km

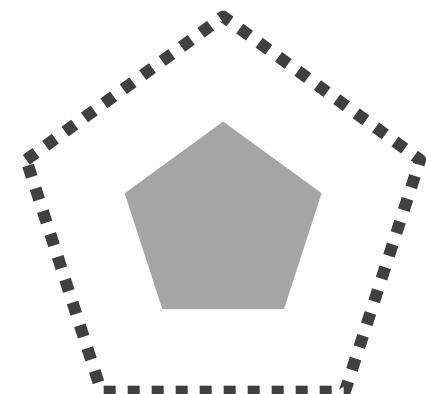
měsíčně



Obyvatel
předměstí

300 km

měsíčně



Obyvatel
regionu

ZÁKAZNÍK ONLINE

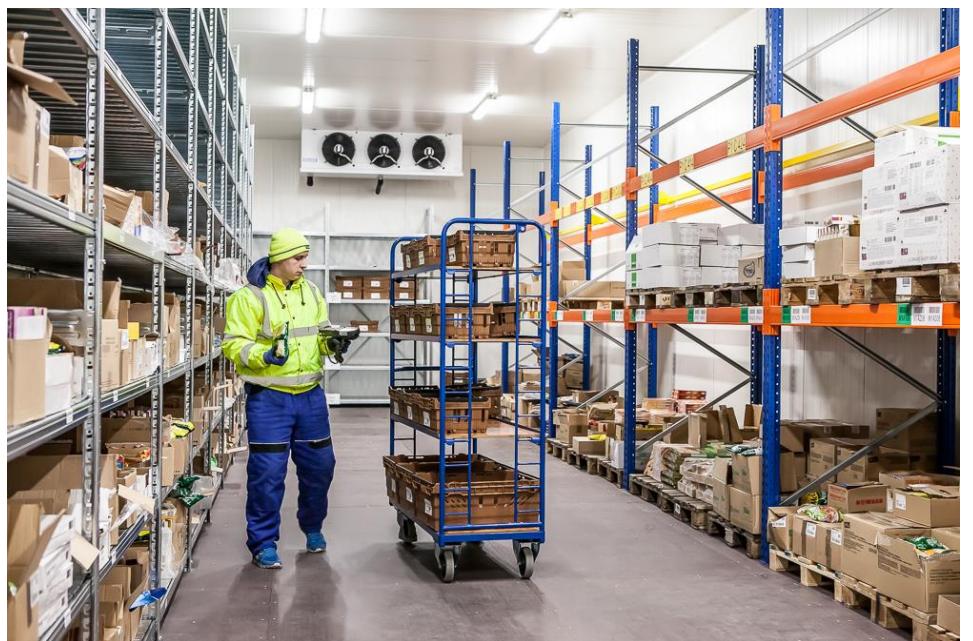


- Nakupuje méně impulsivně = lépe plánuje, chová se racionálně
- Zkoumá kvalitu a složení potravin, hledá doplňkové informace
- Respektuje sezónnost nabídky u konkrétního sortimentu
- Hledá si cestu k lokálním dodavatelům

LOGISTIKA

- Závozová oblast zvolená s ohledem na efektivitu závozu
- Logistické centrum v Rudné u Prahy
 - Efektivně řízené zásobování
- Vozový park
 - CNG vozy
 - Teplotní zóny







JUST IN TIME

1

Systém „just-in-time“ zajišťuje zákazníkům maximální čerstvost a kvalitu jednotlivých potravin a odstraňuje nutnost uchovávat je ve skladu.



OBJEDNÁVKA

Potraviny, které jsou skladem,
se přichystají



Čerstvé potraviny systém
objedná u dodavatelů

JUST IN TIME

2

Potraviny, které jsou skladem,
se přichystají



Čerstvé potraviny systém objedná
u dodavatelů

SKLAD KOLONIAL (5300 m²)

Suchý sklad: trvanlivé potraviny, nápoje, drogerie

1

Mrazák: zmrzliny, hluboce zmražené potraviny, mražené maso, polotovary

3

Chlazený sklad: čerstvé maso a ryby, mléčné výrobky

2

Asi 18 hodin

DODAVATELÉ



Potraviny ze skladu
putují okamžitě do
jednotlivých teplotních
zón dodávky.

4°C

-18°C

do
20°C

Čerstvé potraviny
přijíždí na čas a ihned
jsou s nákupem
přeloženy do dodávky

JUST IN TIME

3



Teplotní řetězec potraviny opouští až ve chvíli, kdy příručí zkompletuje nákup a odnáší ho k zákazníkovi.

Díky „just-in-time“ trvá čerstvým potravinám cesta od dodavatele k zákazníkovi jen 2 – 7 hodin.



BENEFITY SLUŽBY



EDUKACE



- U online zákazníků máme šanci měnit návyky!
- Učíme domácnosti znovu hospodařit
- Nabízíme možnost dělat si nákupní seznamy
- Podporujeme plánování
- Nabízíme lokální a sezonní zboží
- Informujeme o problematice plýtvání

DÍKY ZA POZORNOST



petr.vyhnalek@kolonial.cz