

Co zrobiliśmy?

Przeciwdziałaliśmy marnowaniu żywności w ramach operacji własnych

Wdrożyliśmy kody GS1 i system zarządzania terminami przydatności do spożycia produktów QMS (Quick Meal Solutions), którego zastosowanie pozwala na mniejsze marnowanie żywności w naszej sieci. Rozwiązanie dostarcza nam oraz franczyzobiorcom dokładnych informacji o towarach i dacie ich przydatności do spożycia. **Kontrola zapasów w czasie rzeczywistym pozwala na automatyczne przecenienie tych produktów, których termin przydatności zbliża się ku końcowi.** Dzięki temu system daje klientom możliwość zakupu produktów po atrakcyjnej cenie, co zmniejsza ilość marnowanej żywności. Dodatkową zaletą systemu **jest blokowanie możliwości omyłkowej sprzedaży towaru przeterminowanego.** W naszych sklepach tworzymy także specjalne półki przeznaczone na artykuły z krótkim terminem przydatności.

Dbamy o jakość żywności na każdym etapie łańcucha dostaw – poprzez właściwe rozwiązania logistyczne i technologiczne ograniczamy straty żywności w naszym łańcuchu wartości. Wdrożyliśmy odpowiednie procesy podczas kompletacji produktów i dostaw do sklepów. Podczas transportu utrzymujemy ciąg chłodniczy – dzięki temu zyskujemy pewność, że produkty są przewożone w odpowiednich warunkach temperaturowych i zachowują swoje właściwości i świeżość.

Przekazujemy żywność m.in. do Caritasu, Federacji Polskich Banków Żywności oraz Kamilianńskiej Misji Pomocy Społecznej. W 2020 r. łącznie było to ponad 550 ton żywności. Z oddziałów organizacji pozarządowych artykuły spożywcze trafiają do społeczności lokalnych poprzez różne placówki, m.in. jadłodajnie, świetlice socjoterapeutyczne i schroniska dla bezdomnych. Produkty z Żabki wykorzystywane są do przygotowywania ciepłych posiłków. Żywność ta przekazywana jest również bezpośrednio konkretnym osobom i rodzinom w formie paczek.



Działamy prewencyjnie w całym łańcuchu wartości

Jak to działa?

DOBRA PRAKTYKA



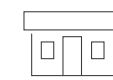
DOSTAWCA

- Nadrukowywanie kodów GS1 na produktach QMS



DYSTRYBUCJA W ŁAŃCUCHU LOGISTYCZNYM

- Dostawa do Centrum Logistycznego towaru - Skanowanie produktów - Ułożenie zgodnie z terminami i kolejnością przyjęcia
- Skanowanie towaru przy wydawaniu do dostawy do sklepu - Dostawa towaru do sklepu w warunkach chłodniczych/ mroźniczych



PRZYJĘCIE W SKLEPIE

- Skanowanie kodów przyjętych produktów (w tym terminów przydatności). Ułożenie na półce zgodnie z terminami i kolejnością przyjęcia



WSPARCIE W WYPRZEDAŻY TOWARÓW Z KOŃCZĄCĄ SIĘ DATĄ PRZYDATNOŚCI

- Informacja dla franczyzobiorców o zbliżających się terminach przydatności na poszczególnych produktach i ilościach zagrożonych przeterminowaniem
- Oznaczenie towaru zagrożonego przeterminowaniem informacją o ile procent cena produktu została obniżona
- Sprzedaż towaru na kasie z uwzględnieniem terminów przydatności i systemowe blokowanie produktów przeterminowanych



KORZYŚCI Z WDROŻENIA GS1

- Otrzymywanie rekomendacji dotyczących optymalnej ilości towaru w Centrach Logistycznych oraz wielkości zamówień do sklepów na podstawie dotychczasowej sprzedaży, zapasów, terminów przydatności itp.
- Wskazywanie produktów znajdujących się w magazynach, które ulegną przeterminowaniu przed ich zakupem w sklepie, co umożliwia przekazanie nadwyżki na cele charytatywne
- Ostrzeganie przed zbliżającymi się terminami przydatności i umożliwienie ich sprzedaży w niższej cenie oraz uniemożliwienie sprzedaży w sklepach przeterminowanych produktów poprzez zablokowanie kasy

Podjęliśmy działania na rzecz zapobiegania marnowaniu żywności

Bardzo rozważnie planujemy asortyment naszych sklepów, aby unikać potencjalnych strat. **Analizy oparte na sztucznej inteligencji pomagają wybrać towary** dla każdej placówki, a nawet sposób jego ekspozycji w sklepie. Z myślą o naszych franczyzobiorcach i prowadzonych przez nich placówkach stworzyliśmy ponad 250 tys. planogramów. Opierając się na ich rekomendacjach, **pomagamy każdemu franczyzobiorcy w osiągnięciu optymalnego układu produktów** dla jego grupy klientów.

Konsekwentnie **edukujemy klientów, pracowników i franczyzobiorców jak przeciwdziałać marnowaniu żywności**. W 2020 roku w wybranych sklepach, naszej centrali oraz centrach logistycznych **przeprowadziliśmy kampanię edukacyjną we współpracy z programem Spizarnia Caritas**. Na plakatach i ekranach zaprezentowaliśmy skalę problemu marnowania żywności w Polsce oraz sposoby, jak temu zapobiegać we własnym gospodarstwie domowym. Dodatkowo, informacja o wyzwaniu jakim jest przeciwdziałanie marnowaniu żywności pojawiła się w komunikacji wewnętrznej oraz naszych periodykach kierowanych do pracowników i franczyzobiorców.

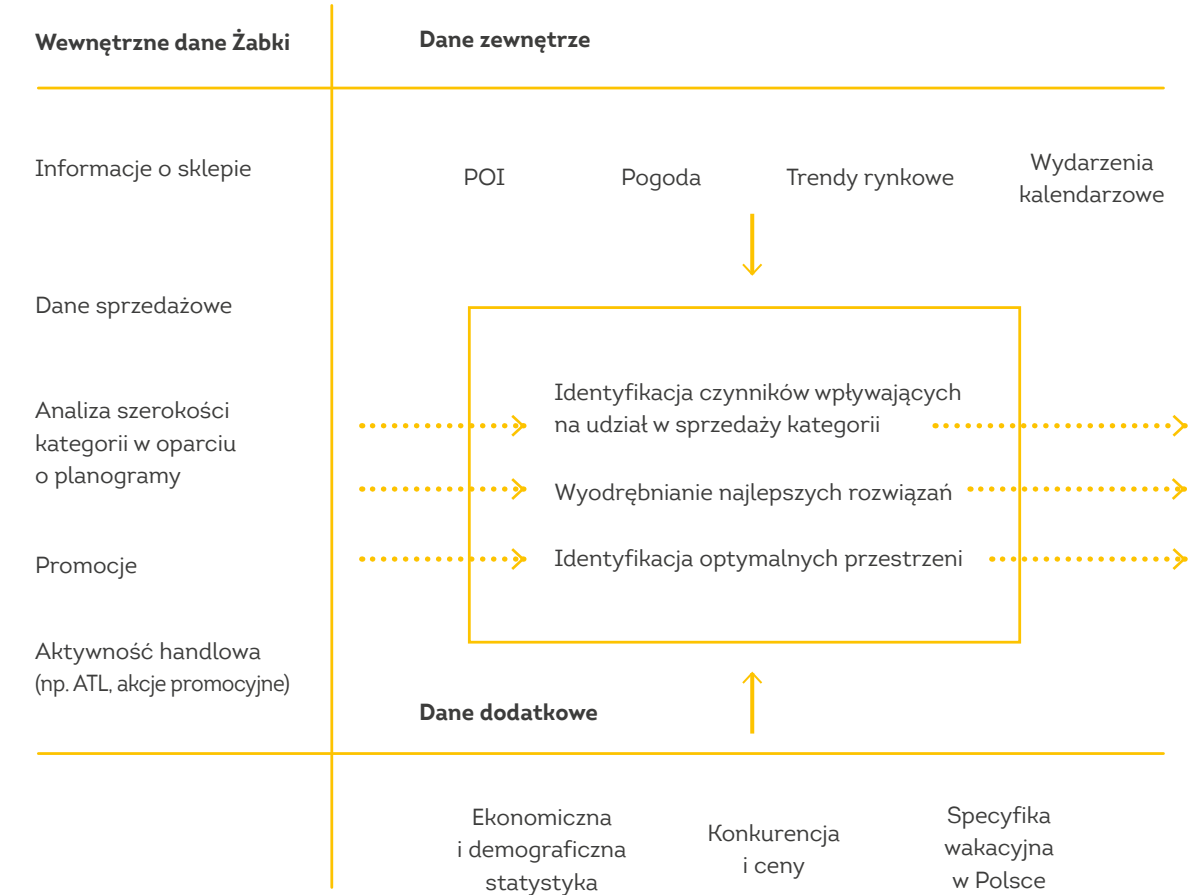


DOBRA PRAKTYKA

System planowania wspierany przez sztuczną inteligencję

W Żabce znamy naszych klientów, ich powody przyścia do sklepu i wiemy jaki jest potencjał sprzedażowy każdej naszej placówki. Dopasowujemy asortyment dla poszczególnych Żabek tak, aby minimalizować problem marnowania żywności w naszych sklepach. Dzięki modelom analitycznym opartym na danych sprzedażowych, naszej wiedzy o okolicznych mieszkańcach, potencjalnej konkurencji oraz punktach charakterystycznych jesteśmy w stanie dobrać rodzaj i liczbę produktów w taki sposób, aby przeciwdziałać marnowaniu żywności. Dysponujemy ponad 250 tysiącami planogramów, z których dla każdego ze sklepów wybieramy optymalny, najbardziej dopasowany do danego punktu sprzedaży i jego potencjału, modelu i rodzaju zaopatrzenia. Planogramy sklepowe określają, jaki jest najlepszy asortyment dla danego sklepu, uwzględniając liczbę i szerokość półek, ale też indywidualne wyniki sprzedażowe danej lokalizacji.

Identyfikacja czynników wpływających na przynależność sklepu do segmentu



Ten proces planowania wspiera dobór asortymentu, uwzględniający specyfikę każdej lokalizacji i potrzeby lokalnych klientów. Im lepiej dobrany asortyment, tym mniejszy jest problem marnowania żywności.