

## TISKOVÁ ZPRÁVA

### Praktický test online prodeje potravin

**Northeim, 13. února 2019: Online prodej potravin získává v posledních letech trvale na významu. Jaké dopady to má na online obchodníky a spotřebitele? Společnost THIMM provedla v Německu v městských oblastech a na venkově praktický test. Výsledky online prodeje potravin podléhajících rychlé zkáze ukazují velký potenciál pro optimalizaci.**

Spotřebitelé si v posledních letech čím dál častěji objednávají potraviny na internetu. Díky neustálému růstu tohoto segmentu trhu se zvýšil také objem obalů a zásilek. Tento tržní trend byl pro společnost THIMM podnětem k tomu, aby ve 24 e-shopech provedla namátkové zkušební objednávky potravin. Ty na jedné straně zahrnovaly mleté maso, ryby, máslo a jogurty, tedy potraviny, které rychle podléhají zkáze a je nutné je uchovávat v chladu. Na druhé straně byly objednány i mražené výrobky, jako je pizza, maso a zmrzlina, a nemražené potraviny, jako je zelenina, ovoce a vejce. Celkem bylo do testu zahrnuto 186 potravin. Byly zastoupeny také kombinované objednávky zboží s rozdílnými vlastnostmi.

Michael Weber, Director Corporate Marketing hovoří o dostupnosti online potravin a první částečné analýze na německém trhu: „Naše zkušenosti ukazují, že na trhu existuje v městských oblastech velká nabídka. Na venkově jsou často zastoupeny menší prodejny s e-shopem, popřípadě zasílání potravin nabízí tamní supermarket. Přesto jsme při testování v obou oblastech došli k podobným výsledkům. Naši poradci mimo jiné zjišťovali povrchovou a vnitřní teplotu dodaných potravin. Při měření jsme vytvořili simulaci převzetí zásilky konečným zákazníkem v domácím prostředí. Především u dodávek chlazených, mražených a nechlazených výrobků ve společném obalu nesplnil v našem praktickém testu přípustné normy žádný z e-shopů. V případě potravin, které je nutné uchovávat v chladnu, prokázalo 44 procent z nich značný deficit s ohledem na zachování teploty, které jasně předepisuje zákonodárce. Například dodaná mražená pizza měla vnitřní teplotu -0,7 stupňů Celsia, a byla tedy téměř rozmrazená. Pokud je v procesu balení a logistiky chlazení zboží přerušeno, může to mít pro spotřebitele zdravotní následky. Tento hlavní problém je nutné vyřešit ve spolupráci s výrobcí obalových materiálů.“

Všechny analýzy praktického testu představí společnost THIMM na veletrhu LogiMAT 2019 ve Stuttgartu. Návštěvníci se zde seznámí s obalovými a izolačními materiály včetně chladicích

prostředků a jejich opětovným používáním. Odborníci na obalové materiály budou kromě toho informovat o poškození obalových materiálů a nákladnosti likvidace na straně spotřebitele. Navštivte společnost THIMM na odborném veletrhu od 19. do 21. února v hale 6 na stánku číslo D14.

### **O společnosti THIMM**

Skupina THIMM je vedoucím poskytovatelem obalových řešení a partnerem pro distribuci zboží. Portfolio firmy zahrnuje přepravní a prodejní obaly z vlnité lepenky, kvalitní prodejní stojany (displeje), obalové systémy z různých materiálových kombinací a tiskové produkty pro další průmyslové zpracování. Spektrum nabídky doplňuje široká paleta služeb týkajících se obalového segmentu v rámci celého dodavatelského řetězce. K okruhu jejich zákazníků patří známé koncerny vyrábějící značkové zboží napříč všemi obory. Rodinný podnik založený v roce 1949 zaměstnává více než 3 000 zaměstnanců v 19 závodech v Německu, Česku, Rumunsku, Polsku, Francii a Mexiku a dosahuje ročního obrátu přes 570 milionů eur.

Více na [www.thimm.cz](http://www.thimm.cz)

Kontakt pro média:

*Ingrid Völkening, Coordinator Marketing CEE*

*THIMM Group GmbH + Co. KG, Tel.: +49 5551 703 305, e-mail: [ingrid.voelkening@thimm.de](mailto:ingrid.voelkening@thimm.de)*

*Michael Weber, Director Corporate Marketing*

*THIMM Group GmbH + Co. KG, Tel.: +49 5551 703 891, e-mail: [michael.weber@thimm.de](mailto:michael.weber@thimm.de)*