

KOMUNIKAT PRASOWY

Wysyłka żywności sprzedawanej przez Internet w praktyce – test

Northeim, 14 lutego 2019 r.: Żywność sprzedawana przez Internet zyskuje w ostatnich latach coraz bardziej na znaczeniu. Jaki ma to wpływ na sprzedawców internetowych i konsumentów? Thimm przetestował to w praktyce w aglomeracjach i na terenach wiejskich. Wyniki odnoszące się do wysyłki łatwo psującej się żywności wskazują na spory potencjał optymalizacyjny.

W ostatnich latach konsumenci coraz częściej zamawiają żywność przez Internet. Rozwój tego rynku spowodował również zwiększenie objętości opakowań i przesyłek. Thimm wykorzystał tę tendencję rynkową i złożył na zasadzie próbek losowych zamówienia testowe żywności w 24 sklepach internetowych. Obejmowały one łatwo psujące się i wymagające chłodzenia artykuły spożywcze takie jak mięso mielone, ryby, masło czy jogurt. Doradcy zamówili również produkty głęboko mrożone takie jak pizza, mięso i lody oraz żywność niechłodzoną w postaci warzyw, owoców i jajek. Łącznie w teście uwzględniono 186 artykułów spożywczych. Złożono również zamówienia łączone produktów o różnych właściwościach.

Michael Weber, dyrektor ds. marketingu korporacyjnego informuje o dostępności żywności online oraz wynikach pierwszej analizy testu: „Nasze doświadczenia pokazują, że w dużych aglomeracjach oferta na tym rynku jest szeroka. W rejonach wiejskich działają często mniejsi sprzedawcy z jednym sklepem internetowym lub miejscowy supermarket, który oferuje wysyłkę żywności. Jednakże wyniki testu są w obu typach lokalizacji podobne. Nasi doradcy zbadali między innymi temperaturę powierzchniową i głęboką dostarczonych produktów. Przy pomiarach zasymulowaliśmy odbiór paczki przez klientów prywatnych w warunkach domowych. W szczególności przy dostawach chłodzonych, mrożonych i niechłodzonych produktów w jednym opakowaniu żaden ze sklepów internetowych nie spełnił w naszym teście niezbędnych wymogów. W przypadku artykułów wymagających chłodzenia 44 procent wykazywała wyraźne niedociągnięcia w zakresie określonych jasno przez ustawodawcę wymogów temperaturowych. Na przykład mrożona pizza dotarła do nas z temperaturą wnętrza -0,7 stopnia Celsjusza, a więc niemalże rozmrożona. Przerwanie łańcucha chłodniczego w procesie pakowania i logistyki może mieć szkodliwy wpływ na zdrowie konsumentów. To podstawowe wyzwanie musi zostać rozpracowane we współpracy z producentami opakowań.”

Pełną analizę testu praktycznego firma Thimm zaprezentuje na targach LogiMAT 2019 w Stuttgarcie. Odwiedzający poznają wyniki dotyczące materiałów opakowaniowych i izolacyjnych oraz wykorzystanych środków chłodniczych i możliwości ich ponownego zastosowania. Eksperti ds. opakowań przekażą ponadto informacje na temat uszkodzeń opakowań i nakładów utylizacyjnych u użytkowników. Odwiedź Grupę Thimm na targach specjalistycznych w dniach 19-21 lutego w hali nr 6, stanowisko D14.

O Thimm

Grupa Thimm jest czołowym dostawcą rozwiązań w zakresie opakowań i dystrybucji towarów. Portfolio rozwiązań obejmuje opakowania transportowe i handlowe z tektury falistej, wysokiej jakości stojaki handlowe (ekspozytory), systemy opakowaniowe z różnych połączeń materiałowych oraz produkty drukarskie do dalszego przetwarzania przemysłowego. Szeroki zakres usług związanych z opakowaniami wzdłuż całego łańcucha dostaw uzupełnia gamę produktów. Do grona klientów należą renomowane koncerny ze wszystkich gałęzi przemysłu. To założone w 1949 roku przedsiębiorstwo rodzinne obecnie zatrudnia ponad 3000 pracowników w 19 zakładach w Niemczech, Czechach, Rumunii, Polsce, Francji i Meksyku oraz generuje roczne obroty w wysokości około 601 milionów euro.

Kontakt dla prasy:

Daniel Drozd, Dyrektor Sprzedaży, TOP-THIMM Opakowania Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k, tel.: +48 327 933 340, e-mail : daniel.drozd@top-packaging.pl

Michael Weber, kierownik marketingu korporacyjnego THIMM Group GmbH + Co. KG, tel.: +49 5551 703 891, e-mail: michael.weber@thimm.de