



flaschenpost.de

STORY

Warum unsere Kundinnen und Kunden jetzt auch Tiefkühlpizza bei uns bestellen können

Tiefkühlpizza, Aufschnitt und frisches Gemüse – nach dem sehr erfolgreichen Testlauf in Münster ist die flaschenpost nun auch in Düsseldorf und Langenfeld mit einem vollen Supermarkt-Sortiment gestartet. Zu den Hintergründen haben wir mit Sarah aus dem Team Business Development gesprochen, die das Projekt gemeinsam mit vielen Kolleginnen und Kollegen in den letzten Monaten vorangetrieben hat.

Warum gibt es Frischwaren und Tiefkühlprodukte bei der flaschenpost nach dem Test in Münster jetzt auch in Düsseldorf und Langenfeld?

Unser erklärtes Ziel war und ist ein bestmögliches Serviceangebot für den Kunden. Dazu gehört perspektivisch auch, dass unsere Kundinnen und Kunden ihren gesamten Wocheneinkauf bei uns machen können. Sie sollen von frischen Lebensmitteln über Tiefkühlprodukte und den Lieblingsjoghurt bis hin zu – natürlich – Getränken alles bei uns kaufen können. Selbstverständlich inklusive der kostenlosen Lieferung innerhalb von 120 Minuten bis an die Haus- oder Bürotür.

Welches Fazit ziehst du aus dem Testlauf am Standort Münster? Welche Artikel sind am beliebtesten?

Die Resonanz war und ist großartig. Nachdem unsere Kundinnen und Kunden unser neues Angebot nach und nach für sich entdeckt hatten und wir immer mehr Artikel zur Verfügung stellen konnten, lief es sehr gut. Heute gibt es keine Schicht mehr, in der unsere Boten nicht unsere schwarzen flaschenpost-Kisten voller Frischeartikel in der Hand halten.

Die beliebtesten Artikel innerhalb unseres Frischesortiments sind Obst und Gemüse. Aber auch Nutella ist äußerst beliebt. Ist das einmal ausverkauft, melden sich sofort unsere Kundinnen und Kunden bei uns. Also haben wir unsere Prozesse so angepasst, dass jederzeit genug von allem vorrätig ist.

Was musste an den bestehenden Logistikprozessen geändert werden?

Wir haben versucht, die Auslieferung der Lebensmittel und Verbrauchsgüter so nah wie möglich an den Prozessen der Getränkeauslieferung zu planen. Das heißt, am eigentlichen Lieferprozess ändert sich sehr wenig. Statt oder zusätzlich zur Getränkekiste übergeben unsere Boten jetzt eine flaschenpost-Papiertüte mit einem Barcode, den sie vor der Übergabe scannen. Der Transport läuft vollständig in Kisten, die ähnliche Maße haben, wie die meisten Getränkekisten, so dass unsere Bullis beladen werden können, wie gewohnt.

Wie schaffen wir es, eine Tiefkühlpizza auch tiefgefroren bis zur Tür des Kunden zu bringen?

Wir haben ein professionelles Kühlakku-System, mit dem die jeweils notwendige Temperatur über den maximalen Zeitraum der Auslieferung gehalten werden kann und so die Kühlkette in jedem Fall gewahrt bleibt. Die Transportkisten bleiben dabei prinzipiell die gleichen wie für die anderen Lebensmittel auch, aber wir kleiden sie zusätzlich mit einer speziellen Isolation aus. Dadurch ändert sich für unsere Boten nichts, aber wir können auch gekühlte und tiefgefrorene Lebensmittel anbieten. Ein umfassender Qualitätscheck mehrmals pro Tag gewährleistet, dass die Waren immer in einwandfreiem Zustand ihr Ziel erreichen.

Und was passiert mit der Ware, die nicht rechtzeitig verkauft wird?

Wir versuchen, immer nur so viel Ware zu bestellen, wie auch tatsächlich gebraucht wird. Allerdings bleibt es trotzdem nicht aus, dass hin und wieder Ware übrigbleibt. Unser Ziel ist es aber, keine Lebensmittel, die noch genießbar sind, wegzuschmeißen. Deshalb arbeiten wir bereits mit verschiedenen Einrichtungen zusammen und starten im Rheinland eine Kooperation mit der Tafel und dem Foodsharing. Übrig gebliebene Ware wird bei uns also für den guten Zweck gespendet. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist es uns sehr wichtig, dass wir möglichst nichts wegschmeißen müssen und die Ware bestmöglich verwertet wird.

Bildmaterial

Quelle:

flaschenpost SE



BU:

Die flaschenpost bietet ab sofort auch Lebensmittel an