

Carrefour w oparciu o hipermarkety rozwija centra produkcyjne

data aktualizacji: 2020.01.24



Carrefour Polska przyspiesza inwestycje w rozwój centrów produkcji, czyli mini zakładów wytwarzających wysokojakościowe produkty: pieczywo, wędliny i mięsa wędzone oraz ryby wędzone, które zlokalizowane są na terenie hipermarketów Carrefour.

Celem inwestycji jest zwiększenie konkurencyjności największych sklepów należących do sieci w Polsce oraz wzmocnienie ich roli na lokalnym rynku handlowym, rozwój wysokojakościowej produkcji pod marką własną, a także zaoferowanie jej w jak największej liczbie sklepów w ramach lokalnego modelu omnikanałowego.

Carrefour inwestuje w Polsce w rozwój i doskonalenie oferowanego klientom środowiska omnikanałowego. W realizowanym przez sieć modelu obejmującym hiper- i supermarkety, sklepy osiedlowe i specjalistyczne, sklepy dyskontowo-hurtowe oraz sklep internetowy, te największe zyskały nową rolę. Dzięki powstaniu w nich centrów produkcji, efektywniej wykorzystują swoją powierzchnię przygotowując wysokojakościowe produkty na potrzeby własne, a także dla mniejszych sklepów Carrefour działających w okolicy oraz dla sklepu internetowego.

Dzięki takiemu podejściu firma jest w stanie zagwarantować taki sam standard jakościowy i

maksymalnie skrócić łańcuch dostaw, aby oferować klientom najwyższą jakość produktów w rozsądnej cenie. Obecnie w centrach produkcji Carrefour Polska wytwarzane jest pieczywo, wędliny i mięsa wędzone oraz ryby wędzone.

- Celem Carrefour Polska jest stworzenie dla klientów referencyjnego środowiska omnikanalowego, doskonale łączącego wszystkie nasze sklepy tradycyjne, sklep internetowy oraz usługi i rozwiązania digitalowe. Jednocześnie, chcemy stać się w Polsce liderem transformacji żywieniowej dla wszystkich, oferując klientom żywność wysokiej jakości w przystępnej cenie – mówi Christophe Rabatel, prezes Carrefour Polska.

- Inwestycje w centra produkcyjne przybliżają nas do realizacji obu tych celów. Z jednej strony nasze hipermarkety oferują klientom najwyższej jakości produkty wytwarzane przez najlepszych fachowców na miejscu w sklepie pod marką Carrefour, a z drugiej tą samą ofertę możemy zaoferować lokalnym klientom w mniejszych naszych sklepach w okolicy oraz w Internecie. Nie bez znaczenia jest też fakt nowej roli hipermarketów, które dzięki zwiększaniu swojej produktywności i oferty produktów wysokiej jakości, stają się dużo bardziej konkurencyjne na lokalnych rynkach - dodaje Rabatel.

Pierwszym rodzajem centrów produkcji są Nasze Wędzarnie. Obecnie w Polsce działa jedna wędzarnia centralna, która przez magazyn centralny Carrefour zaopatruje około 160 sklepów na terenie całego kraju, a także 16 regionalnych centrów produkcji zlokalizowanych w hipermarketach Carrefour, które zaopatrują sklepy w najbliższej okolicy.

Dodatkowo, w ramach tego systemu działa 8 mini centrów, które zajmują się ostatnim etapem przygotowania wędlin – wędzeniem i parzeniem. W ramach Naszej Wędzarni, Carrefour oferuje obecnie klientom 19 rodzajów wysokojakościowych wędlin, które charakteryzują się wysoką zawartością mięsa, są przyprawiane naturalnymi przyprawami i wędzone dymem z drzew liściastych. Wędliny nie zawierają dodatku sztucznych barwników, fosforanów oraz glutaminianu monosodowego.

Drugim z wdrażanych przez Carrefour centrów produkcyjnych są piekarnie, w których codziennie pod logo „Nasza Piekarnia” przygotowywane jest od podstaw i wypiekane 13 rodzajów pieczywa: 6 rodzajów bułek, 4 rodzaje chlebów, a także cebularze i bułkę tartą. Centra piekarnicze działają obecnie w 10 największych hipermarketach Carrefour w Warszawie (3 centra), Łodzi, Krakowie, Poznaniu, Wrocławiu, Katowicach, Lublinie i Gdańsku. Łącznie zaopatrują one 60 najbliższych supermarketów i sklepów osiedlowych, a także sklep internetowy Carrefour w Warszawie, Katowicach i Krakowie.

Trzecim rodzajem centrów produkcji Carrefour jest wędzarnia ryb. Testowa wędzarnia ryb Carrefour została uruchomiona w Łodzi i zaopatruje łącznie 10 hiper- i supermarketów oraz sklepów convenience w tym regionie. W ramach pierwszego etapu testu przygotowuje ona 4 rodzaje ryb wędzonych: tusze makreli, trelała, dorsza, a także całego śledzia. Na miejscu w sklepie odbywa się proces wędzenia.

Carrefour Polska to omnikanalowa sieć handlowa, pod szyldem której działa w Polsce ponad 900 sklepów w 6 formatach: hipermarketów, supermarketów, sklepów hurtowo-dyskontowych, osiedlowych i specjalistycznych oraz sklepu internetowego. Carrefour jest w Polsce również właścicielem sieci 20 centrów handlowych oraz sieci ponad 40 stacji paliw.

Carrefour, jako jeden ze światowych liderów handlu spożywczego, jest silną multiformatową siecią, która posiada 12 000 sklepów w ponad 30 krajach. Carrefour obsługuje 105 milionów klientów na całym świecie i wygenerował w 2018 roku sprzedaż w wysokości 84,9 miliarda euro. Grupa liczy

ponad 360 000 pracowników.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/carrefour-w-oparciu-o-hipermarkety-rozwija-centra-,60355>