



VERS PRODUCEREN OP DE WINKELVLOER ZONDER DERVING

Ctac Instore Production voorspelt waar supermarktklanten behoefte aan hebben, met een continue versbeleving als resultaat

Jaarlijks verliest de Nederlandse supermarktbranche zo'n 1 miljard euro door derving. Ruim een derde van dat bedrag is terug te voeren op de afdelingen vleeswaren/kaas en brood. Met Ctac Instore Production produceren en bereiden deze afdelingen de juiste producten op het juiste moment. Het resultaat? Een doorlopende versbeleving, tevreden klanten, minimale neerverkoop én minimale derving.



Onderzoek van Wageningen University wijst uit dat de afdeling vleeswaren jaarlijks goed is voor een verlies van 156 miljoen euro en de broodafdeling van 133 miljoen euro. Daaruit kan geconcludeerd worden dat het voor supermarktmedewerkers lastig is te bepalen welke producten zij wanneer moeten bakken of snijden, zodat er altijd verse producten beschikbaar zijn en ze nooit met een overschot zitten.

Als er geen actie wordt ondernomen, zullen de dervingskosten naar verwachting stijgen. Want naast vlees en brood bereiden supermarkten steeds vaker verse maaltijden op de winkelvloer, zoals frisse salades, krokante steenovenpizza's en smakelijke sushi. Uit berekeningen van Wageningen University blijkt dat verlies als gevolg van derving kan oplopen tot maar liefst 8 procent van de totale jaaromzet.

Ctac Instore Production brengt dat verlies significant terug. Deze oplossing combineert historische gegevens, actuele verkoopgegevens op artikelniveau, voorraadinzichten en informatie uit externe bronnen om de vraag naar verse vleeswaren, croissantjes en andere verse producten op urniveau te voorspellen. Op basis van die voorspelling komt het systeem meerdere keren per dag met een actueel productievoorstel. Zo ligt er elke ochtend, middag en avond precies in de winkel waar klanten behoeften aan hebben. Knisperend vers, waardoor alle zintuigen van uw klanten worden aangesproken.

Ook voor andere verse producten

De mogelijkheden van de oplossing beperken zich niet tot de vlees- en broodafdeling. Ook de productie van bijvoorbeeld vers belegde pizza's laat zich met Ctac Instore Production optimaliseren. Door gespecificeerd inzicht in de verkoophistorie bepaalt het systeem vooraf wat



de vraag naar bepaalde ingrediënten zal zijn. Zo grijpen medewerkers nooit naast de tomatensaus, champignons, salami en andere producten. En klanten krijgen altijd de rijk belegde pizza van hun wens.

Wat voor belegde pizza's geldt, geldt uiteraard voor alle verse producten die op de winkelvloer bereid worden. Ctac Instore Production maakt de winstgevende introductie van nieuwe concepten op de winkelvloer daardoor veel eenvoudiger.

Hoe werkt de Ctac Instore Production?

Het hart van Ctac Instore Production bestaat uit software die alle relevante data samenbrengt en op uurniveau de te verwachten vraag berekent. Ctac Instore Production werkt naadloos samen met uw winkelsystemen, terminals en displays. Daardoor zijn de gebruikte gegevens altijd actueel en de berekeningen nauwkeurig. Een uiterst gebruiksvriendelijke interface helpt winkelmedewerkers gedurende de dag om de juiste hoeveelheden te produceren.

Maatschappelijk verantwoord

Natuurlijk, Ctac Instore Production vermindert de negatieve financiële effecten van derving significant. Maar er is ook een andere belangrijke reden waarom wij deze oplossing hebben ontwikkeld; Ctac Instore Production draagt bij aan de afname van voedselverspilling. Deze maatschappelijke component is de laatste jaren belangrijker geworden in de supermarktbranche en zal – ook onder klanten – alleen maar een grotere rol gaan spelen.

Helder prijsmodel

Ctac Instore Production wordt aangeboden voor een vast bedrag per dag, per winkel. Hierdoor wordt het heel eenvoudig om de kosten van de investering af te zetten tegen de afgenomen dervingskosten. Ook goed om te weten: Ctac Instore Production sluit naadloos aan op SAP en op iedere forecasting-tool.

VOORDELEN

Door de intelligente prognoses en heldere productievoorstellen van Ctac Instore Production, profiteren supermarkten van uiteenlopende voordelen.

Minder derving - Afprijzen en derven behoren tot het verleden omdat de vlees-, brood en andere versafdelingen slimmer produceren.

Nooit meer lege schappen - U zorgt voor de juiste hoeveelheid brood, vlees of versproducten. Daardoor is neeverkopen niet meer aan de orde.

Altijd verse producten - De producten in het schap of de koeling zijn maximaal vier uur geleden bereid. Daardoor verkoopt u ze als ze op hun best zijn. Het is precies de versbeleving waar uw klanten voor terugkomen.

Nooit teleurgestelde klanten - Doordat de verse producten altijd op het juiste moment beschikbaar zijn, grijpen klanten er nooit naast. Klanten verlaten tevreden uw winkel.

Slimme planning - Het systeem komt niet alleen met een productievoorstel, maar houdt ook rekening met de volgorde waarin producten het beste geproduceerd kunnen worden. Bijvoorbeeld om hygiënische redenen.

Ervaring niet nodig - Het systeem instrueert de supermarktmedewerker. Daardoor produceren ook collega's zonder ervaring moeiteloos de juiste hoeveelheden.