

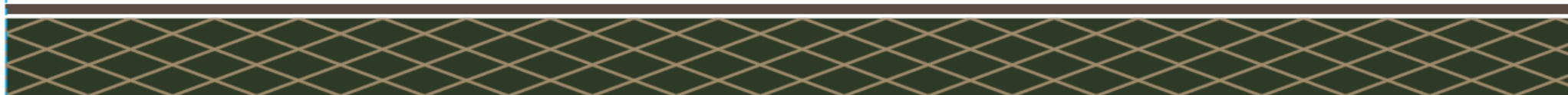
Organizacja sprzedaży produktów żywnościowych na przykładzie działalności zorganizowanej „Koszyk Lisiecki”



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Czym jest KOSZYK LISIECKI

Klub zakupowy – społeczność producentów (rolników i drobnych przetwórców) klientów i animatorów, zorganizowanych wokół sprzedaży i zakupu lokalnych, świeżych, tradycyjnych produktów spożywczych. Teren działania – aglomeracja krakowska (strona zachodnia).



Historia



Klub zakupowy KOSZYK LISIECKI rozpoczął działalność w 2014 roku w ramach projektu dofinansowanego przez rząd szwajcarski. Otrzymaliśmy mały ok. 100tyś. grant na uruchomienie w ramach projektu „Produkt lokalny z Małopolski” realizowanego przez Fundację Partnerstwo dla Środowiska.

Naszym celem było przygotować małe, domowe gospodarstwa oraz rodzinne przetwórnice do wytworzenia i sprzedaży dobrych, tradycyjnych, świeżych produktów. A także budować świadomość klientów z terenu aglomeracji krakowskiej w zakresie korzystania z żywności lokalnej, sezonowej i wiadomego pochodzenia.



W skrócie



- ❖ **SPRZEDAŻ:** od lipca 2014 roku, co tydzień, początkowo zamówienia obsługiwane ręcznie (mail/telefon), od listopada 2016 przez platformę sprzedażową,
- ❖ **ROLNICY/PRODUCENCI:** około 35 rolników lub lokalnych producentów w promieniu 15 km, pojedyncze przypadki z odległości 50km, zmieniają się sezonowo, w danej sesji 15 – 25 producentów, w 1 sesji średnio ok. 300 - produktów
- ❖ **KLIENCI** – rodziny z dziećmi, dziadkami, z okolic gminy Liszki oraz zachodniej części Krakowa, zapisy do Koszyka z rekomendacji, obecnie ponad 600 zarejestrowanych klientów
- ❖ **ZAMÓWIENIA** – średnia liczba zamówień 80/tygodniowo, średnia wartość zamówienia 150-180 zł,
- ❖ **LOGISTYKA** - produkty dowożą producenci, centrum logistyczne (przyjmowanie, segregowanie i pakowanie), odbiór osobisty przez klientów oraz dowóz indywidualnych zamówień do Krakowa,
- ❖ **KOSZTY:** koordynacja + obsługa zamówień + obsługa punktu odbioru + koszt utrzymania sklepu internetowego + dowóz+ księgowość + terminal + koszty internetowe + drobne zakupy + najem powierzchni + opakowania
- ❖ **RENTOWNOŚĆ** – marża wynosi ok 22-25% przy 80 zamówieniach/ tydzień pokrywamy zwiększone koszty bez podnoszenia cen i generujemy niewielki zysk

Sposób działania



Podstawą działania Koszyka jest organizowanie cotygodniowych sesji sprzedażowych, podczas których klienci dokonują zamówień za pośrednictwem Internetu – <http://zakupy.koszyklisiecki.pl/>.

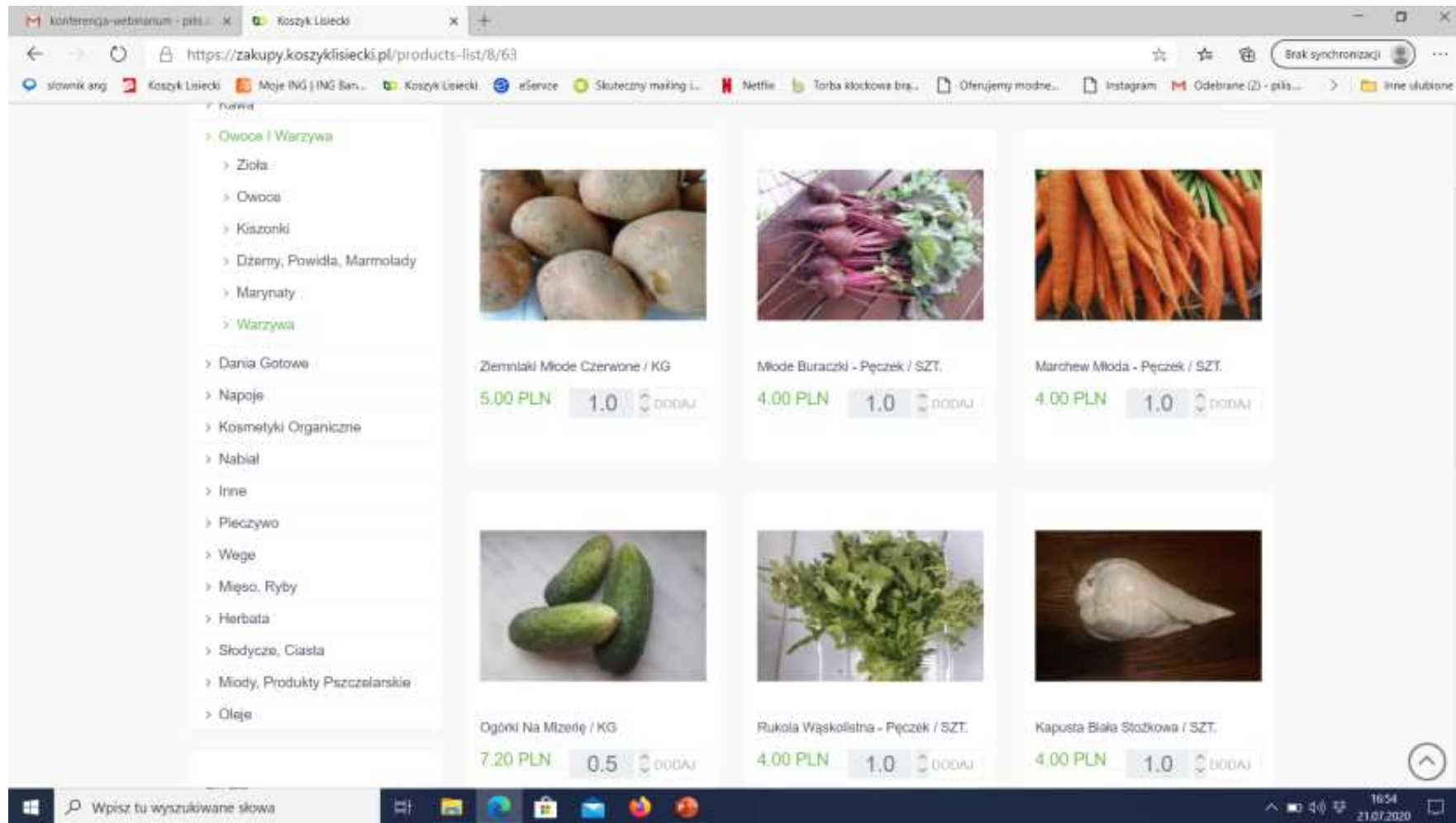
- ❖ w każdy **poniedziałek** producenci przedstawiają swoją ofertę, mając na uwadze pogodę oraz dostępność produktów,
- ❖ od **poniedziałku do wtorku**, konsumenci składają zamówienia za pośrednictwem platformy zakupowej.
- ❖ we **środę** zamawiamy produkty, generujemy arkusze sprzedażowe z systemu, planujemy logistykę dowozu i organizację odbioru
- ❖ we **środę** po południu i we **czwartek** rano – producenci zbierają, ważą, przygotowują zamówienia
- ❖ odbiór odbywa się **we czwartki**, w określonych godzinach. Płatności dokonywane są gotówką, kartą płatniczą lub przelewem. Obecnie mamy 2 możliwości – odbiór osobisty w Cholerzynie lub dowóz.

Oferta



- ❖ **mięso:** wieprzowina, wołowina, królik od indywidualnych rolników z Małopolski, a ryby z gospodarstwa w Zawoi (nadzór weterynaryjny)
- ❖ **wędliny tradycyjne:** szynki, kiełbasy, salceson, smalec, kiszka od małych, rodzinnych producentów z terenu Liszek (nadzór weterynaryjny)
- ❖ **pieczywo:** kukiełki, cegiełki lisieckie, chleby pszenne, żytnie, na zakwasie lub drożdżowe, bez sztucznych dodatków, a także mąki ze świeżego przemiału
- ❖ **warzywa i owoce** sezonowe uprawiane tradycyjnie, bez sztucznych nawozów, z ekologicznymi środkami ochrony roślin, świeżo zebrane, nie konserwowane (nadzór Sanepidu)
- ❖ **nabiał:** jaja, sery krowie, kozie, białe i dojrzewające, jogurt (nadzór weterynaryjny)
- ❖ **przetwory domowe owocowe i warzywne,** wytwarzane przez gospodynie z nadwyżek własnych upraw, (odbiór Sanepidu) dżemy na pektynie, ogórki, cukinie, kiszona kapusta itd. bez sztucznych konserwantów
- ❖ **napoje:** woda, kompoty, soki tłoczone, kawa i herbata ekologiczna, wino lokalne
- ❖ **miody:** kwiatowe, spadziowe, pyłek i kit pszczeli
- ❖ **inne:** mąki i kasze, domowe ciasta, pierogi, sadzonki ziół i warzyw, naturalne mydła...

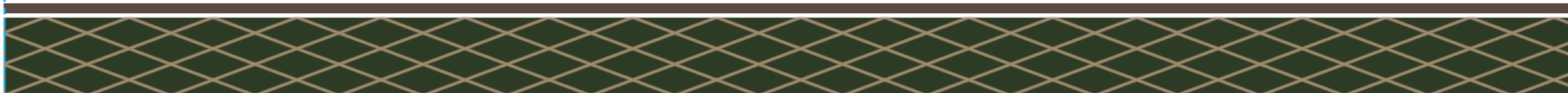
Platforma sprzedażowa



The screenshot displays a web browser window with the URL <https://zakupy.koszyklisiecki.pl/products-list/8/63>. The page features a navigation menu on the left with categories such as 'Owoce i Warzywa', 'Dania Gotowe', 'Napoje', 'Kosmetyki Organiczne', 'Nabiał', 'Inne', 'Pieczywo', 'Wege', 'Mięso, Ryby', 'Herbata', 'Słodczyce, Ciasta', 'Miody, Produkty Pszczelarskie', and 'Oleje'. The main content area shows a grid of six product cards, each with an image, a title, a price, a quantity, and a 'DODAJ' button.

Product Name	Unit	Price (PLN)	Quantity	Action
Ziemniaki Młode Czerwone	/ KG	5.00	1.0	DODAJ
Młode Buraczki - Pęczek	/ SZT.	4.00	1.0	DODAJ
Marchew Młoda - Pęczek	/ SZT.	4.00	1.0	DODAJ
Ogórki Na Mizerię	/ KG	7.20	0.5	DODAJ
Rukola Wąskolistna - Pęczek	/ SZT.	4.00	1.0	DODAJ
Kapusta Biała Słodkowa	/ SZT.	4.00	1.0	DODAJ

The Windows taskbar at the bottom shows the search bar with the text 'Wpisz tu wyszukiwane słowa', several application icons, and the system tray with the time 16:54 and date 21.07.2020.



Wybuch pandemii

- ❖ panika zarówno wśród klientów (kupowanie na zapas, pytanie, kiedy nie będzie ludzi przy odbiorze, żądanie dowozu) jak i wśród producentów (czy będą bezpieczni dostarczając towar, czy wjadą do miasta)
- ❖ Podjęcie strategicznej decyzji – działamy czy się zamykamy
- ❖ od początku wprowadziliśmy dodatkowe procedury związane z bezpieczeństwem (bezpieczne dostarczanie produktów, liczba osób odbierających towar, procedury kolejkowe, maseczki, płyny, rękawiczki, dezynfekcja skrzynek do wydawania)
- ❖ z końcem marca i w kwietniu, skokowo potroiła się liczba zamówień,
- ❖ musieliśmy natychmiast zatrudnić i równocześnie szkolić 2 dodatkowe osoby do obsługi zamówień,
- ❖ Zakup dodatkowego wyposażenia (skrzynki, pojemniki styropianowe, kartony, środki ochronne i dezynfekcyjne)

Wybuch pandemii – c.d.

- ❖ zmodyfikowaliśmy sposób działania (więcej czasu na przygotowanie oferty, krótszy czas zamawiania dla klientów, cały dodatkowy dzień na zamawianie i **zaplanowanie** obsługi klientów, dowóz, zamykanie przyjmowania zamówień po osiągnięciu liczby, którą byliśmy w stanie obsłużyć (Wielkanoc 144)
- ❖ Nawiązaliśmy stałą współpracę z 2 rolnikami spoza stowarzyszenia – brak niektórych produktów (warzywa, przetwory warzywne),
- ❖ dla producentów wędlin, serów, pieczywa, garmażerki, mięsa i ryb Koszyk stał się ratunkiem wobec zamknięcia restauracji i ograniczenia obrotów w sklepach tradycyjnych,
- ❖ Trzeba było wzmocnić działania edukacyjno – informacyjne dla nowych, nieświadomych klientów

Co się zmieniło



- ❖ Dostosowaliśmy sposób działania do większych zamówień,
- ❖ Wzrosła ilość i wartość zamówień, po ustabilizowaniu sytuacji od maja, mamy dwukrotnie większą ilość zamówień, w stosunku do zeszłego roku,
- ❖ Włączyliśmy na stałe usługę dowozu – kosztami dzielimy się z klientami, dzięki temu problem 2-go punktu odbioru przestał istnieć
- ❖ Nowi klienci: część z nich pozostała na stałe, część robi zakupy sporadycznie, część trzyma nas „w odwodzie”
- ❖ Nowi rolnicy w stałej współpracy, zwiększona lojalność wszystkich producentów



Co się zmieniło – c.d.

- ❖ Część zasad związanych z bezpieczeństwem cały czas obowiązuje
- ❖ przetrenowane nowe procedury, zwiększony i przeszkolony zespół, wdrożyliśmy całkiem nową procedurę - „logistykę” przygotowania i wydawania koszyków– jesteśmy przygotowani na wzrost zamówień jesienią
- ❖ Przebudowujemy system informatyczny na potrzeby zwiększonej l. zamówień – wygodniejsze raporty
- ❖ Zwiększona sprzedaż pozwoliła na opłacenie wszystkich kosztów (w tym przede wszystkim system informatyczny) oraz generowanie niewielkiego zysku

Nasze atuty – przed pandemią

- ❖ Identyfikowalność produktów i producentów
- ❖ **Autentyczna lokalność (15km), sezonowość i świeżość** – produkty są zbierane, powstają dzień przed lub w dniu sprzedaży (warzywa, owoce, wędliny, mięso, garmażerka, ciasta)
- ❖ **Tradycyjna uprawa i produkcja** (naturalne nawożenie, racjonalne opryski, brak konserwantów, domowe przetwory z własnych produktów)
- ❖ Legalność – spełnianie norm sanepidowskich i weterynaryjnych
- ❖ Wygoda zamawiania - dostęp do wielu producentów



Nasze atuty w obliczu pandemii

- ❖ Bezpieczeństwo towarów (wiadomo, kto stoi za każdym produktem, produkcja nie jest masowa – na roli czy w zakładzie pracuje max kilka osób)
- ❖ Bezpieczeństwo odbioru – każdy ma przygotowany koszyk, tylko pakuje i płaci, możliwość dowozu do domu, jasno komunikowane procedury
- ❖ Bezpieczeństwo i wygoda zamawiania
- ❖ Świeżość i smak potraw w porównaniu z zakupami w supermarketach
- ❖ Sprawiedliwy handel zarówno dla klientów (nie podnieśliśmy cen, komunikowaliśmy koszty), jak i producentów (ok 75% wraca do lokalnych rolników),
- ❖ Wiele osób dopiero teraz mogło wygospodarować czas na odbiór towarów w wyznaczonym czasie



Dziękuję za uwagę 😊

Dagmara Pilis

Prezes Stowarzyszenia Producentów Koszyka Lisieckiego

Tel. 604 62 60 70, e-mail: zakupy@koszyklisiecki.pl

<http://zakupy.koszyklisiecki.pl/>

<https://www.facebook.com/KZ.koszyklisiecki/>

