



Warszawa, 17 października 2022 r.

**Logistyka w zrównoważonych miastach przyszłości –
komentarz ekspertki Quick Service Logistics Polska**

Dzisiejsze metropolie borykają się w wieloma wyzwaniami – wysokimi emisjami CO₂ do atmosfery, zanieczyszczeniem powietrza, hałasem, zbyt dużym ruchem samochodowym w centrach. Aby miasta były czystsze, bardziej przyjazne mieszkańcom i planecie, potrzebne jest wiele zmian i innowacji, także w obszarze logistyki. W jaki sposób Quick Service Logistics Polska podchodzi do tego zagadnienia?

Agnieszka Sałek, dyrektorka handlowa QSL Polska: Temat ewolucji miast w kierunku bardziej zrównoważonych oraz roli logistyki w tym procesie jest przez nas analizowany na poziomie całej grupy Meyer QSL już od kilku lat, ze wsparciem zewnętrznych badaczy i uczelni. Dla QSL Polska jako logistyka, który obsługuje restauracje ulokowane m.in. w największych polskich miastach, kluczowe jest odpowiednie planowanie naszych operacji – celem jest zarówno redukcja emisji CO₂, jak i optymalizowanie wydajności naszych działań.

Jakie QSL Polska podejmuje działania w tym zakresie?

AS: Grafiki dostaw do lokali w centrach miast jest opracowany pod kątem natężenia ruchu w danej lokalizacji, wyjazdy są zaplanowane przed porannym szczytem komunikacyjnym. Pierwsze rozładunki w restauracjach planujemy na godziny poranne, czyli pomiędzy szóstą a siódmą rano. Dla ułatwienia operacji i wyjścia naprzeciw oczekiwaniom naszych klientów wprowadziliśmy również dostawy wieczorne i nocne. Pomagają one ograniczyć przejazdy w godzinach szczytu, dzięki czemu nasze pojazdy nie przyczyniają się do zwiększania korków w tych godzinach. Co ważne, każdy z naszych samochodów wyposażony jest w nawigację GPS, która na bieżąco informuje o natężeniu ruchu. Dodatkowo, nasz zespół specjalistów informuje kierowców o ewentualnych wypadkach, kolizjach lub zablokowanych drogach – pozwala to ominąć je i uniknąć przestoju.

Jakie metody wykorzystywane w QSL Polska odpowiadają na wyzwania środowiskowe, o których mówimy?

AS: Przede wszystkim dostawa multitemperaturowa, która pozwala dostarczyć w jednym transporcie produkty z różnych kategorii temperaturowych. Dzięki tej usłudze eliminujemy dodatkowe przejazdy kilku aut, a więc również niepotrzebne emisje.

Również metoda One-Shop-Stop pomaga ograniczyć negatywny wpływ transportu na środowisko. Wszystkie zamówione przez restaurację produkty dostarczamy jednym transportem, co znacznie zmniejsza ruch i pozwala sprawnie przekazać towary do lokalu. Kontrolujemy czas rozładunku i na tej podstawie optymalizujemy stosowane procedury. Jeśli w jednej lokalizacji swoje lokale ma kilku klientów, ich zamówienia są dostarczane jednym pojazdem, aby nie generować dodatkowych



przejazdów. Co ważne, towary są już skompletowane na paletach ustawionych w odpowiedniej kolejności, co umożliwi szybki i efektywny rozładunek w konkretnych restauracjach.

Ostatni element to odpowiednia flota: nasze pojazdy spełniają unijne standardy Euro-6, dodatkowo przechodzą one regularne przeglądy, aby wszystkie mechanizmy spełniały wymagania. Śledzimy średnie spalanie aut i na tej podstawie optymalizujemy nasze trasy oraz procesy. Dzięki temu mamy kontrolę nad liczbą przejechanych kilometrów oraz wygenerowaną przez pojazdy emisją.

Jak QSL Polska wspiera rozwój miast piętnastominutowych, którą zdają się być remedium na wiele problemów dzisiejszych aglomeracji?

AS: Koncepcja miast piętnastominutowych zakłada, że dzielnice miast są zorganizowane w taki sposób, aby wszystkie podstawowe usługi i placówki znajdowały się w odległości maksymalnie piętnastu minut od miejsca zamieszkania. Dotyczy to także lokali gastronomicznych. Taka organizacja miasta ogranicza niepotrzebne podróże autem, korki, problemy z parkowaniem i pozwala mieszkańcom zaoszczędzić czas i przeznaczyć go na rodzinę, relaks czy rozrywkę. QSL Polska posiada różnorodną flotę, która pozwala na dostawy nawet do centrów dzielnic mieszkaniowych. Jednocześnie posiadamy zróżnicowane zasoby nośników, jak na przykład palety rallage, które pozwalają na realizację transportów do niestandardowych punktów. Wskazać tu można choćby stare kamienice, które nie są przystosowane do klasycznych działań. Dodatkowo, tak jak wskazałam wcześniej, konstrukcja naszych aut, dostosowanie do dostaw multitemperaturowych oraz wykorzystanie metody One-Shop-Stop umożliwiają sprawne i wygodne przekazanie towarów, tak aby zminimalizować wpływ na środowisko oraz ułatwić życie mieszkańców miast.

* * *

QUICK SERVICE LOGISTICS POLSKA – polski oddział międzynarodowej grupy logistycznej Meyer Quick Service Logistics. Dostarcza kompleksową obsługę logistyczną, koordynując pełny łańcuch dostaw, od nabywania produktów, poprzez jego magazynowanie, po dystrybucję do punktów sprzedaży. Specjalizuje się w magazynowaniu i transporcie świeżej żywności (dostawy *multi-temperature*). QSL Polska obsługuje wiodące na rynku sieci kawiarni i restauracji fast food. Udostępnia również powierzchnię magazynową.

Grupa Meyer Quick Service Logistics, do której należy QSL Polska, została założona w 1949 przez Ludwiga Meyera, obecnie zarządza nią trzecie pokolenie rodziny założycieli. Na rynku niemieckim jest liderem w sektorze logistyki dla branży spożywczej. Grupa Meyer QSL działa na terenie 12 krajów w Europie, w Polsce jest obecna od 2014 roku. W pięciu centrach logistycznych w Polsce (dwa magazyny oraz trzy centra cross-dock) pracuje 160 pracowników. Najwyższa jakość i terminowość usług zostały potwierdzone międzynarodowym certyfikatem IFS® – International Highest Food Standard® z wynikiem *high level*. Firmy z grupy Meyer Quick Service Logistics w trosce o środowisko działają na rzecz redukcji śladu węglowego poprzez wykorzystanie nowoczesnych technologii i optymalizację procesów, a także wspierają nasadzenia drzew w celu rekompensaty emisji spalin. Wspierają także projekty społeczne i organizacje zajmujące się działaniami na rzecz walki z głodem i ubóstwem, lepszemu dostępowi do opieki medycznej oraz edukacji.

Kontakt dla mediów:

Biuro prasowe, Odyseja PR



Anna Dostatnia

(+48) 533 341 073

annadostatnia@odysejapr.pl

Eliza Kucharska

(+48) 885 223 022

elizakucharska@odysejapr.pl