

# Taquillas refrigeradas

## La alternativa eficiente para la entrega de pedidos de supermercados

Ante el crecimiento que ha supuesto la normalización del uso del comercio online en alimentación, los supermercados se han visto obligados a buscar soluciones que les ayuden a hacer sus procesos más eficientes. Y lo han hecho tanto durante la preparación de los pedidos como durante su entrega, involucrando todo tipo de actividades internas con la única finalidad de realizar la entrega en tiempo y forma según haya solicitado el cliente.

Por lo que a la última milla respecta, vemos que las entregas de productos de alimentación a domicilio tienen un altísimo impacto en la huella de carbono. Principalmente, porque se necesitan camiones preparados para entregar en tres temperaturas diferentes (ambiente, frío y congelado) y dedicados específicamente a este tipo de entregas. Otros factores que influyen en ese impacto son los volúmenes de los pedidos –mayores en comparación con los de la paquetería estándar (~40Kg)–, la necesidad de usar camiones de transporte más pesados y con un menor número de repartos y, finalmente, la mayor recurrencia en la compra de los productos de alimentación por parte de los consumidores.

### El Click & Collect

Desde que llegara la pandemia, hemos visto que los modelos de Click & Collect han ido ganando terreno gracias a su capacidad para ofrecer a los clientes un plan B para la clásica entrega a domicilio.

StrongPoint, multinacional noruega líder en el sector, lleva más de 20 años desarrollando y fabricando soluciones tecnológicas para grandes gru-

pos de supermercados, ayudándoles a alcanzar los máximos niveles de eficiencia, tanto en tienda física como online. Debido a su origen escandinavo, StrongPoint siempre ha cuidado ese aspecto, ya que no sólo es en estos países donde hay una cultura medioambiental más arraigada, sino que es también allí donde cuentan con los costes laborales más altos del mundo. Esos factores, sumados a los ajustados márgenes con los que trabaja el sector, hacen que cada punto extra de eficiencia cuente.

### Taquillas refrigeradas

Entre las soluciones que propone StrongPoint se encuentran las taquillas refrigeradas, que operan en temperatura de frío negativo, positivo o a temperatura ambiente o controlada. El principal beneficio de este sistema de Click & Collect reside en el ahorro de los costes logísticos para los supermercados, que pasan de hacer todas las entregas de pedidos a domicilio a poder desviar un gran porcentaje a la entrega en locker. En términos de costes laborales, la entrega de pedidos a domicilio se reducen en un 70% en relación a la entrega en tienda, mientras que la incorporación de una taquilla permite alcanzar reducciones

de hasta un 95%, facilitando además que el cliente recoja el pedido en tan solo un minuto.

Esta alternativa permite aumentar la capilaridad de los supermercados al instalar taquillas en zonas donde el retailer no encuentra locales adecuados para montar un supermercado, en lugares donde la tipología de cliente no encaja (cliente puramente local o zonas con clientes turistas exclusivamente) o allá donde la entrega de pedidos tiene un coste logístico más elevado. Esta última situación es una gran ayuda además para desaturar las grandes ciudades, donde la multicanalidad ha provocado que se junten todo tipo de escenarios logísticos.

En España, StrongPoint cuenta con casos de éxito en clientes tales como Alimerka, Grupo Somos Mas (Grupo Hermanos Martín), Comercial Jesuman, varios mercados municipales y algún otro proyecto que saldrá a la luz en breve. Gracias a todos ellos y a los cientos de instalaciones de lockers por todo el mundo, se ha podido comprobar que con la implantación de las taquillas el retailer consigue acercarse mucho más a su cliente, ganándose su fidelidad e in-



crementando su satisfacción o NPS considerablemente.

### Productos especializados

El bagaje de StrongPoint y su conocimiento del sector le ha permitido diseñar taquillas que tienen en cuenta las necesidades concretas de este vertical. Por esa razón, las taquillas cuentan con una enorme capacidad de litros, buscando que el usuario deba abrir el mínimo número de puertas por pedido. Siguiendo con las características técnicas, la estabilidad de la temperatura, el gran aislamiento y el gas ecológico que se utiliza ayudan a obtener un mayor ahorro de energía del locker.

De fácil y rápida implantación, las taquillas refrigeradas de StrongPoint están integradas con toda la suite logística de soluciones de la empresa, tanto para la última milla como para la preparación ultraeficiente de pedidos. Este último sistema de picking permite preparar hasta 240 artículos por hora en un espacio tan complejo como el supermer-

cado. No hay que olvidar que son tiendas diseñadas para la experiencia del cliente y no para la eficiencia en recogida, que tienen un gran número de referencias que deben prepararse por pedido o que hay que controlar aquellos productos que deben retirarse de la venta por diferentes motivos. La clave del éxito de esta solución es servirse de los retos que supone la preparación en este espacio y convertirlos en ventajas.

Sin dejar de mirar hacia el futuro, StrongPoint está constantemente desarrollando mejoras y propone la taquilla completamente móvil. La idea es disponer de este sistema itinerante por estacionalidad y hacer la solución todavía más rentable para cualquier tipo de supermercado que quiera darle un valor añadido a sus clientes.

