



LähiPuoti Remes Oy asiakkaan näkökulmasta.

Kustannusvaikutusvertailu asiakkaan näkökulmasta yhdestä tilauksesta

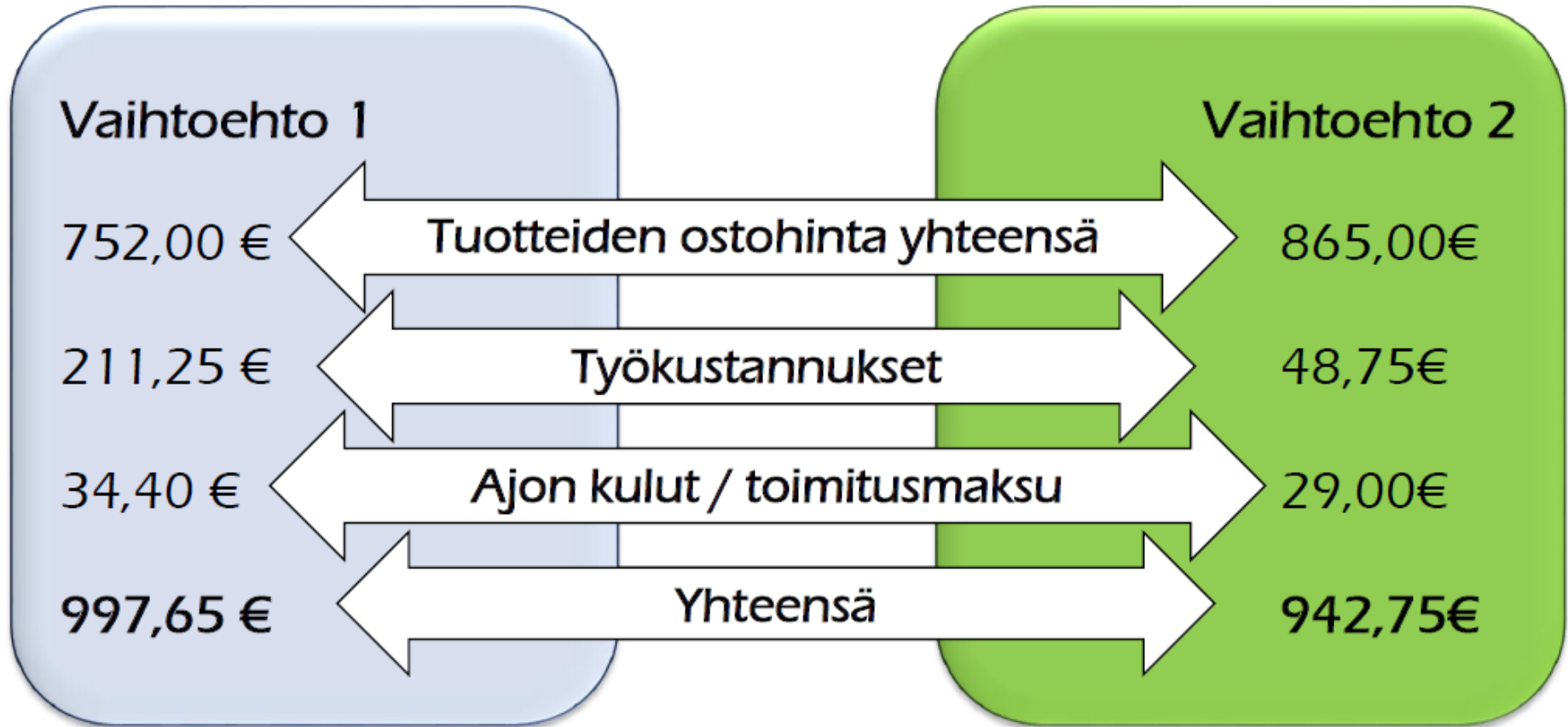
Vaihtoehto 1

- Tuotteet tilataan suoraan tuottajilta.
- Tuottajat 1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 7 toimittavat tuotteet perille.
- Asiakas noutaa tuottajilta 8, 9 ja 10 tilaamansa tuotteet.
- Kaikilta tuottajilta tulee oma lasku. Laskuja tulee siis yhteensä 10 kpl, joiden yhteenlaskettu loppusumma on yhteensä 752,00 €.
- Tilauksiin, toimitettujen tuotteiden vastaanottoon, noutoihin sekä laskujen tarkistamiseen ja maksamiseen käytetty aika on 3 h 15 min.
- Yhden työtunnin hinta kaikkine kuluineen on 65,00 € / h, työkustannukset yhteensä 211,25 €.
- Ajettuja kilometrejä kertyi 80 km, joista kustannuksia 0,43 € / km, yhteensä 34,40 €.

Vaihtoehto 2:

- Tuotteet tilataan paikalliselta aluetukulta sähköisesti.
- Tukku toimittaa kaikki tuotteet yhdellä kerralla.
- Tukulta tulee toimituksesta 1 lasku, tuotteiden laskutettava loppusumma on yhteensä 865,00 €.
- Tilaukseen, toimituksen vastaanottoon sekä laskun tarkistamiseen ja maksamiseen käytetty aika 45 min.
- Yhden työtunnin hinta kaikkine kuluineen on 65,00 € / h, työkustannukset yhteensä 48,75 €.
- Tukun toimitusmaksu 29,00 €.

Kustannusvaikutusvertailu asiakkaan näkökulmasta yhdestä tilauksesta



Kustannusvaikutusvertailu asiakkaan näkökulmasta

Yhteenveto:

Laskelmat perustuvat todelliseen tilanteeseen.

Toimituksia on kolmesti viikossa lähes jokaisena viikkona vuodesta.

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| - Säästö / toimituskerta: | 54,90 € |
| - Toimitukset 3 x vko, säästö: | 164,70 € |
| - Toimitukset 50 vko / v, säästö: | 8 235,00 € |

Kumman vaihtoehdon sinä valitsisit?



Vuonna 2014 LähiPuoti Remes palkittiin Vuoden Lähiruokateko -palkinnolla.

”Me voimme ylpeänä seisoa tuottajiemme tuotteiden ja kehittämämme aluetukku – toimintamallin takana. Meillä on ollut suuri kunnia olla tekemässä Suomeen uudenlaista toimintamallia lyhyen toimitusketjun rakentamisessa sekä lähiruoan saatavuuden helpottamiseksi ammattikeittiöille. Tuoreudella, laadulla, puhtaalla ruoalla sekä suomalaisella työllä vaan on merkitystä.”

Puotipuksu
Kimmo Remes

www.lahipuoti.fi



Katso myös videolinkit:

Lähiruoan matka ammattikeittiöihin

<https://www.youtube.com/watch?v=qple4BTNXKY>

Asiakashaastattelu: Henna Tuomola, Eerikkilän Palvelut Oy

<https://www.youtube.com/watch?v=i04HmFCHe28>



Kiitos!



www.lahipuoti.fi