



Warszawa, 27 maja 2020 r.

## **Komentarz eksperta QSL Polska Rafała Strzałkowskiego w związku z pandemią Covid-19 w Polsce**

### **Jakie procedury zostały wprowadzone w QSL w związku z pandemią?**

**Rafał Strzałkowski, Dyrektor Operacyjny QSL Polska:** W QSL Polska zawsze przykładaliśmy dużą wagę do zachowania najwyższych norm w kwestii higieny i bezpieczeństwa pracy. W obliczu Covid-19 skupiliśmy się na bezpieczeństwie naszych pracowników i klientów. Już na początku epidemii wprowadziliśmy ograniczenie dostępu dla osób z zewnątrz, poza wymaganymi serwisami, zostały także wstrzymane wszystkie spotkania i wizyty zagraniczne. Wprowadziliśmy pracę zdalną dla pracowników biurowych i administracyjnych, w magazynach natomiast ustanowiliśmy przerwę pomiędzy zmianami, aby ograniczyć kontakty pomiędzy pracownikami. Jednocześnie w naszych obiektach wprowadziliśmy dezynfekcje klamek i wspólnych pomieszczeń m.in. stołówek. Zwiększyliśmy również częstotliwość mycia i dezynfekcji pojazdów. Przy wejściu do obiektu zostały zamontowane pojemniki z płynami odkażającymi, a pracownicy zostali wyposażeni w rękawiczki i maseczki jeszcze przed wprowadzeniem w Polsce obowiązku ich stosowania. Ostatnio wprowadziliśmy również system zamgławiania pomieszczeń biurowych tzw. suchą mgłą – substancją niszczącą bakterie, wirusy i grzyby, jednocześnie bezpieczną dla ludzi, produktów i sprzętu. Czekamy na dostawę zamówionych urządzeń do zamgławiania hal magazynowych.

### **Jaki wpływ na branżę logistyki żywności ma pandemia?**

RS: Patrząc z perspektywy planowania największym wyzwaniem podczas pandemii jest jej nieprzewidywalność. W pierwszym etapie konsumenci masowo kupowali produkty spożywcze i towary higieniczne, co spowodowało gwałtowny, lecz krótkotrwały wzrost obrotów sieci handlowych, niestety nie dotyczyło to gastronomii. W kolejnym tygodniu rząd wprowadził restrykcje dla tej branży i w ciągu kilku godzin cały łańcuch dystrybucji został praktycznie sparaliżowany. Jednocześnie niezwykle trudno jest zaplanować kolejne miesiące z uwagi na brak wiedzy, jak pandemia będzie rozwijać się i w jakim stopniu wpłynie na gospodarkę. Reasumując, największym wyzwaniem jest teraz utrzymanie odpowiedniego, dopasowanego do sprzedaży zapasu wobec braku danych potrzebnych do prawidłowego planowania. Obecna sytuacja wpłynęła również na wstrzymanie inwestycji.

### **Z jakimi trudnościami spotyka się QSL Polska w tym czasie?**

RS: Trudności, jakich doświadczyliśmy w QSL wyniknęły ze zmniejszenia obrotów gastronomii. Z dnia na dzień bardzo zmniejszyło się zapotrzebowanie naszych kontrahentów, a co za tym idzie musieliśmy diametralnie zmienić nasz harmonogram dostaw. Problemem było również zarządzanie zapasami – dostosowanie ich poziomu do zmniejszonych, ale wciąż istniejących potrzeb restauratorów. Nasz zespół musiał od podstaw przebudować procesy aby dostosować się do dynamicznych zmian związanych z pandemią i nowymi rozporządzeniami, a jednocześnie prowadzić działania i realizować



zamówienia naszych klientów. Jednak dzięki profesjonalizmowi, zaangażowaniu i niesamowitej energii naszych pracowników wszystko to udało się na bieżąco i z sukcesem realizować, za co całemu zespołowi QSL Polska należą się słowa uznania.

### **Jakie będą według Pana długofalowe skutki ograniczeń?**

RS: Należy niestety spodziewać się wzrostu bezrobocia i spadku popytu. Jednocześnie nadchodzące wakacje większość z nas spędzi w Polsce, więc mimo wszystko przewidujemy wzrost obrotów w lipcu i sierpniu. Z drugiej strony to dobry czas na kreatywność i innowacje - wszyscy szukają nowych możliwości, więc w krótkim okresie mogą powstać nowe idee, które w „normalnych” czasach kiełkowałyby latami. Zmieniają się również zachowania konsumentów - w ostatnich miesiącach mogliśmy zaobserwować olbrzymi wzrost zakupów internetowych, w tym także żywności z dostawą do domu. Najbliższa przyszłość będzie niewątpliwie interesująca pod kątem zmian nawyków konsumentów, ich świadomości i oczekiwań. Za tymi wyzwaniami będzie musiał nadążyć cały rynek.

### **Co dzieje się teraz w QSL? Czy przewidują Państwo w najbliższym czasie „odmrażanie” procedur i ograniczeń?**

RS: Z uwagi na charakter naszej pracy jedyne działania wymuszone przez epidemię to ograniczenie czasu pracy, wprowadzenie pracy zdalnej dla większości pracowników biura oraz wprowadzenie dodatkowych procedur sanitarnych. Poza tym nasza firma działała bez przeszkód, ograniczenia wynikały jedynie ze zmniejszonych obrotów naszych klientów. Podjęliśmy decyzję o utrzymaniu zdalnej pracy dla biura minimum do końca maja, później chcemy wprowadzić zasadę 50/50, aby w czerwcu utrzymać mniejszą liczbę osób w poszczególnych pomieszczeniach, nie wpłynie to jednak w żaden sposób na naszą działalność. Dział operacji funkcjonuje bez zmian, pozostajemy ostrożni, ale jednocześnie nie tracimy rozpędu i pozytywnego nastawienia.

\*\*\*

**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 120 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 wprowadzają nowoczesne technologie zapewniające efektywne wykorzystanie zasobów naturalnych (oświetlenie LED, pojazdy z silnikami hybrydowymi, ergonomiczne chłodnie, redukcja hałasu). Ponadto wspierają projekty społeczne i organizacje non-profit.

Kontakt dla mediów:

*Biuro prasowe, Odyseja PR*



*Anna Dostatnia*

(+48) 533 341 073

[annadostatnia@odysejapr.pl](mailto:annadostatnia@odysejapr.pl)

*Eliza Kucharska*

(+48) 885 223 022

[elizakucharska@odysejapr.pl](mailto:elizakucharska@odysejapr.pl)