

Domino's Pizza weiter erfolgreich auf Ihren „Green Course“: mit ihren neuen maßgeschneiderten Transportbehältern



Quelle: Gamma- Wopla



Die international bekannte Pizza-Schnellrestaurant- und Take-Away Kette Domino's Pizza, wählte Gamma-Wopla, europäischer Marktführer in der Entwicklung von wiederverwertbaren Kunststoffbehältern, als Partner für ihren „Green Course“.

Gemeinsam wurden für die komplette Supply-Chain, von der Produktion über den Transport bis zu den Verkaufsstellen, maßgeschneiderte 18-Hole-Kunststoffbehälter entwickelt und produziert.

Domino's Pizza

Die Domino's Pizza Group besteht seit über 65 Jahren und betreibt weltweit 18.000 Filialen, hauptsächlich in den Regionen Asien-Pazifik (APAC), USA und Europa. 90% davon werden als Franchise-Netzwerk betrieben. Jedes Jahr wächst das Unternehmen um durchschnittlich 300 Filialen.

Ehrgeizige Umweltziele

Obwohl das Unternehmen im Rahmen seiner ESG-Maßnahmen (Environmental, Social and Governance) bereits 80 % seiner Verpackungen in Frankreich abgeschafft hat und jährlich 600 Tonnen Kartons wiederverwertet, nahm das Supply-Chain-Team eine weitere Herausforderung in Angriff: Seit über 60 Jahren wurde der Pizzateig in Schalen mit durchschnittlich 6 bis 10 Teigstücken in die Geschäfte geliefert. Dabei wurde in dafür genutzten Transportbehältern 20% Teigstücken und 80% Luft mittransportiert.

Tägliche Filial-Belieferung

Im Unterschied zu den Wettbewerbern verwendet Domino's Pizza Frischteig. Dieser hat eine Haltbarkeit von 7 Tagen, d. h. in den Geschäften konkret dann nur noch 5 Tage. Hierfür sind viele Hin- und Rücktransporte der Transportbehälter nötig, inklusive einen hohen CO₂-Fußabdruck. Vor allem auch durch den Transport von 80% Luft.

Das Projekt Golf mit seinem 18-Loch-Parcours

So wurde in Frankreich, indem das Unternehmen 460 Filialen betreibt, das Projekt "GOLF" ins Leben gerufen.

Julien Marques, Leiter für Innovation bei Domino's Pizza, hatte die Idee den Teigschub umzukehren - horizontal und nicht mehr vertikal- um so den Platz auf den Tablett zu optimieren. Nach zahlreichen Tests, sowie mit der kompetenten Design-Unterstützung des Gamma-Wopla F&E-Teams wurde eine spezielle Spezial-Kunststoffbehälter entwickelt. Er besteht aus 18 abgerundeten Innenschalen, so dass dreimal so viel Pizzateig transportiert werden kann. Da der Kunststoffbehälter nun aus 18 Löcher besteht, bekam das Projekt den Namen Golf (analog einem 18-Loch-Parcours).

Roll-out auf globaler Ebene

Der Vertrag wurde mit dem Master-Franchise-Unternehmen Domino's Pizza Enterprises abgeschlossen. Und die Lösung wird jetzt weltweit getestet und validiert. Insgesamt sind von Gamma-Wopla über 150.000 Behälter produziert und ausgeliefert worden, um 1.000 Filialen in Europa zu beliefern.

Thomas Fredon, Direktor für Innovation und Betrieb in Europa, sagte: "In der Liste der Best Practices, die wir im Rahmen des Projekts erstellt haben, sind wir sehr zufrieden. Mit dreimal so viel Inhalt in einem Behälter gleicher Größe, haben wir unsere CO₂-Belastung beim Transport, mit einer 50%igen Einsparung an Lagerfläche und dreimal weniger Hin- und Rückfahrten bei den Teiglingen erheblich verbessert. Und zudem haben wir eine deutlich eine höhere Produktivität erreicht."

Eine langfristige Partnerschaft

"Innovation ist ein wichtiger Teil der DNA von Domino's Pizza. Die Idee wurde in Frankreich geboren und die Gruppe hat uns bei diesem Projekt begleitet, das eine echte technologische Revolution für die Marke darstellt. Der Erfolg dieses Projektes basiert auch auf der langfristigen Partnerschaft zwischen Domino's Pizza und Gamma-Wopla. In diesen zwei Jahren lernten wir ihr offenes Ohr, ihre Verfügbarkeit, ihre Flexibilität und ihre Schnelligkeit schätzen. Ein echter Vorteil für uns war auch, dass wir einen direkten Ansprechpartner haben und nicht über einen Zwischenhändler gehen müssen," resümierte Thomas Fredon.

Eine maßgeschneiderte nachhaltige Lösung

"Wir sind besonders glücklich und stolz, an einem Projekt dieser Größenordnung beteiligt gewesen zu sein. Es ist klar, dass die Herausforderung groß und die Ambitionen in Bezug auf die Nachhaltigkeit hoch waren. Unser F&E-Team hat eng mit den Teams von Domino's Pizza zusammengearbeitet, um diese maßgeschneiderte, umweltverträgliche "GREEN"-Lösung zu entwickeln und die in der Lage war, den hohen Erwartungen und den ESG-Vorgaben gerecht zu werden. Das „GOLF“-Projekt ist so ein Erfolg für beide Seite," führt Didier Maréchal, Retail Manager bei Smart-Flow und Gamma-Wopla, aus.

