

APLIKACE, SPORT A DALŠÍ PRODEJNY



1 COOP APLIKACE



2 QANTOCUP A QANTO MARKET



3 SKLIZENO V CAMPUS SQUARE

1 Skupina **Coop** se rozhodla přenést všechny nabízené benefity na platformu chytrých telefonů a vytvořit soutěžní a informační aplikaci Coop Dobré recepty. Ta v sobě skloubí spotřebitelskou soutěž se snadným předáváním potřebných informací zákazníkům, to vše při zachování aktuálnosti a okamžité dostupnosti. „Vznik aplikace datujeme k loňskému květnu, kdy jsme si ji chtěli otestovat. Zájem předčil naše očekávání, protože si ji do svých mobilních telefonů stáhlo více než deset tisíc zákazníků. Těm nyní jejím prostřednictvím přineseme již třetí pokračování kulinářské soutěže o zajímavé ceny. Horkou novinkou je pak čtečka čárových kódů GTIN/EAN, která umožní každému vyfotit si vybraný produkt a získat k němu okamžitě podrobné informace,“ říká Josef Holub, ředitel **Coop Centrum družstva**. Doposud byl přítom GTIN/EAN manažery z oblasti retailu chápán spíše jako nosič logistických informací. To se však nyní může snadno změnit. „Zkušenost z trhu potvrzuje, že současný trend používání QR kódů na obalech často zavádí spotřebitele ke zcela nevyžádaným informacím. Výrobci přitom deklarují nedostatek prostoru na etiketě k poskytování informací, které chtějí nebo musí zákazníkům sdělovat. Úspěšné modely ukazují, že QR kód může posloužit spíše ke stažení aplikace do zákaznickova telefonu, zatímco GTIN nese jednoznačné ID produktu a další na ně navázané informace,“ říká Petr Ondrášek ze společnosti **CCV Informační systémy**, která je technologickým dodavatelem aplikací pro chytré telefony.

2 Poslední červnový víkend dorazilo do Svitav přes 105 týmů mužů, deset týmů žen a patnáct týmů veteránů, aby změřili své síly v již 16. ročníku QantoCupu společnosti **Qanto CZ**. Vítězné trofeje převzali hráčky týmu Paris Saint Germain Praha a starší páni nastupující za tým Team Rudolf Jelínek Letohrad. Ze základních skupin hlavního turnaje hraného na Svitavském stadionu a stadionu Svitavy-Lány první hrací den postoupilo do nedělních semifinálových skupin 60 týmů. Finálový zápas vrcholil pod kapkami deště mezi týmem Fitness4 Brno a Rosta Team Praha. Výsledkem byla první cesta putovního poháru QantoCupu do moravské metropole, to znamená s hráči týmu Fitness4 Brno.

V pátek 20. 6. 2014 se také rozrostla rodina Qanto Marketů o 25. přírůstek. Prodejna, v pořadí již druhá ve Velkých Opatovicích, se nachází v ulici Pod Strážnicí 667. Prostory po dobu tří měsíců procházely kompletní rekonstrukcí počínaje novým exteriérem – fasádou, okny, vstupními dveřmi – přes vnitřní prostory, nové skladové prostory, podlahy a vzduchotechniku až po moderní vybavení prodejny. Po veškerých úpravách činí prodejní plocha 300 m² a nyní nabízí sortiment s bezmála 3200 položkami. Samozřejmostí jsou běžné potraviny, nápoje, ovoce a zelenina, ale spotřebitelé se mohou těšit také na potraviny od regionálních dodavatelů a zdravou výživu. Dále jsou v sortimentu zařazeny také non-food produkty z oblasti drogistického zboží, hračky, denní tisk a domácí potřeby, návštěvníci zde najdou také terminál **Sazky**.

3 V polovině července byla otevřena další prodejna **Sklizeno**, tentokrát v brněnském obchodním centru **Campus Square**. Jako první z celé sítě Sklizeno nestojí samostatně, ale v nákupním centru. Otevírací doba je od 7 do 20 hodin. Stejně jako Sklizeno ve Vodičkově na Josefské a v Olomouci je i nová pobočka tzv. foodie market; kromě místních farmářských produktů se tak spotřebitelé mohou těšit i na pečlivě vybrané zahraniční speciality. Vyznavači bio a bezlepků najdou v prodejně i koutek s těmito produkty. V prodejně je umístěno také bistro, kde je možné ochutnat čerstvé burgery, grilovaná kuřata, konfitovaný bůček a další speciality. Na poledním menu, které se vejde do 100 Kč, je každý den nabízeno jedno jídlo a jedna polévka – vše z čerstvých surovin, které byly do prodejny přivezeny v tentýž den.

Prodejna má k dispozici i vlastní řeznictví. Jako první pobočka bude nabízet výsekové moravské vepřové maso s doloženým původem, kromě jiného i z chovu **Agrodružstva Miroslav** na Znojemsku. V případě hovězího masa půjde již tradičně o vyzrálé biohovězí z **Ecoproduktu** v Jelcových Lhotkách, krutí a kuřecí maso bude od společnosti **Zelenka** a jehněčí biomasso pochází z Bílých Karpat. Ke kávě jistě potěší zákusky od malých pekařů a cukrářů nebo čerstvě připravované bagety, panini, opravdový párek v rohlíku nebo již legendární Strojčková sekaná v housce.

Pavel Neumann