

Snjalldreifikerfi fyrir matvöruverslanir á netinu.

# Sjálfbær þróun kaupmannsins á horninu.

**Ragna M. Guðmundsdóttir**

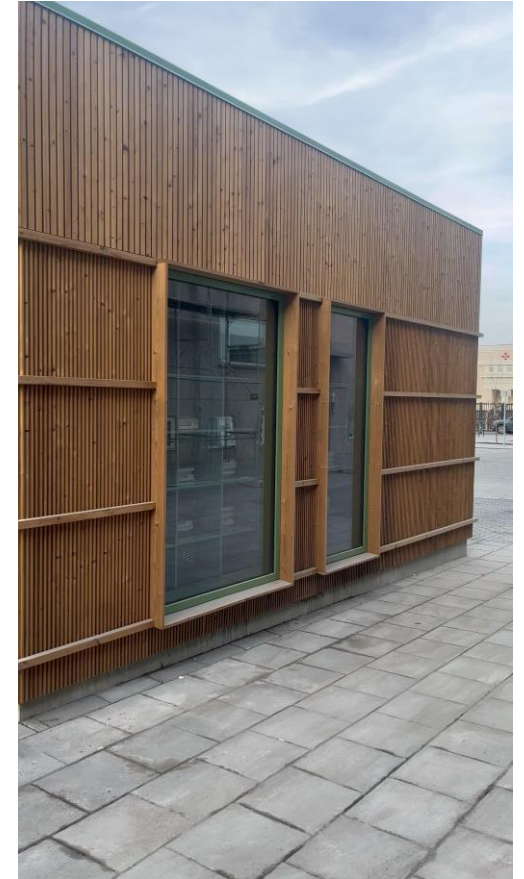
Stofnandi og framkvæmdastjóri Pikkoló.

[www.pikkolo.is](http://www.pikkolo.is)

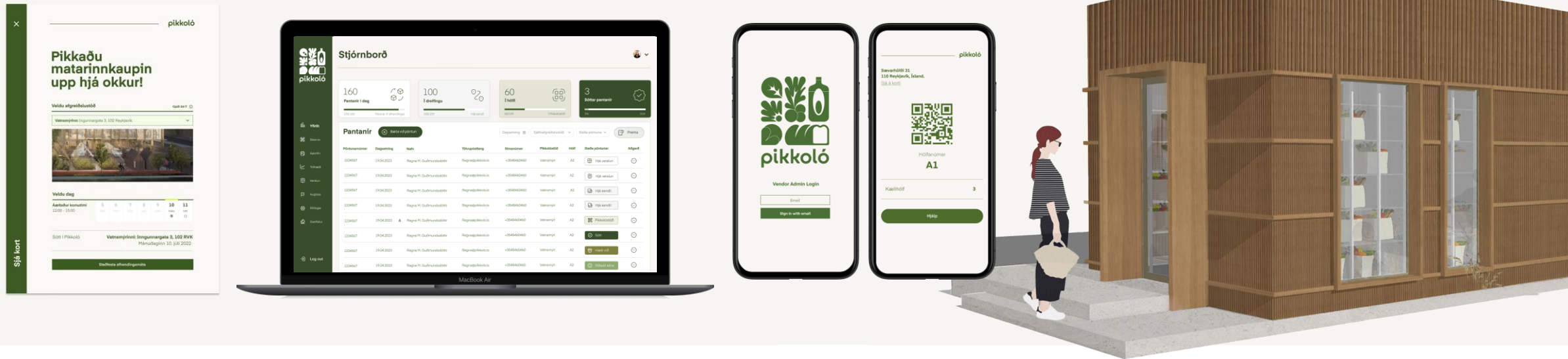


# Fjölbreytt og ferska matvara í þitt nærumhverfi.

---



# Pikkoló snjaldreifikerfi



## Platform Lausn

Pikkoló er PAAS lausn (Platform As A Service) þar sem hugbúnaður Pikkoló tengir matvöruverslanir á einfaldan hátt við viðskiptavinir í gegnum kældar sjálfsafgreiðslustöðvar Pikkoló sem verða staðsettar í nærumhverfi fólks. Með því að staðsetja sjálfsafgreiðslustöðvar Pikkoló nálægt þar sem fólk býr eða vinnur getum við aukið skilvirkni í afhendingu og dregið verulega úr umferð og þeirri losun gróðurhúsalofttegunda sem henni fylgir.

Sjálfsafgreiðslustöðvar Pikkoló eru útbúnar aðgangstýringu, 80 hólfum og CO2 kælikerfi sem er það umhverfisvænasta á markaðnum í dag. Mikil áhersla er lögð á að afgreiðslustöðvar Pikkoló séu aðlaðandi í borgarumhverfinu og falli vel að borgarskipulagi framtíðarinnar. Hér er um að ræða stórt og metnaðarfullt verkefni sem hefur mikla möguleika á að breyta því hvernig við nálgumst mat- og dagvörur í framtíðinni með snjallari og umhverfisvænni hætti.



Virkni - Skref fyrir skref.

# Einfalt, fljótlegt & þægilegt.

1. Þú gerir matarinnkaupin í þinni uppáhalds netverslun.
2. Velur Pikkoló í þínu nærumhverfi sem afhendingarstað.
3. Þú færð aðgangskóða um leið og sendingin þín er komin í Pikkoló.
4. Þú sækir í næstu Pikkoló stöð þegar þér hentar! Ískalt og opið allan sólarhringinn.



Hvers vegna ekki?

## Fara í búð

61%

Heimili bera ábyrgð á meira en helming af allri matarsóun í heiminum í dag.

Heimild: UNEP Food Waste Index Report 2021

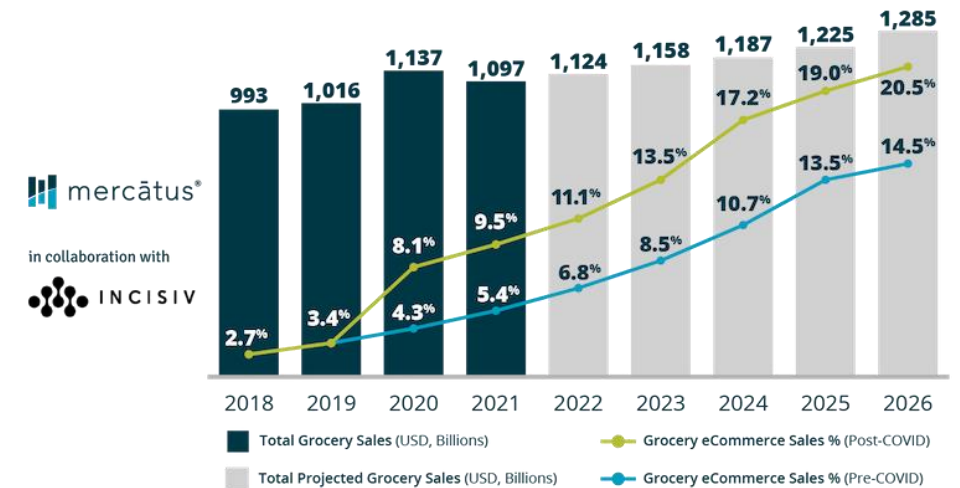
## Heimsending

Ósjálfbær

Mikil tækifæri til að gera betur með stafrænni þróun á matvörumarkaði.  
Hröð heimsending ósjálfbær.

# Stafræn þróun á matvörumarkaði

- Nýr og örtvaxandi valkostur.
- 14-20% markaðshlutdeild árið 2026.
- Áætlaður fjöldi pantana um 6000 á dag hér á höfuðborgarsvæðinu.
- Áskriftarþjónustur og beint frá býli kemur sterkt inn með ferskara vöruúrval.
- **Hvað eiga allir þessir aðilar sameiginlegt?**



\*Online grocery market share, 2021





Tvær afhendingastöðvar komnar í notkun. Þriðja á leiðinni upp við Hlemm.

# Ósjálfbær síðasti spölur

**Kostir Pikkoló fram yfir heimsendingar:**

- 10 x færri sendibílar.
- 30 x færri km í dreifingu.
- Skilvirkari og hagkvæmari dreifing.
- Minni mengun.
- Aukið úrval í nærumhverfi fólks.

# Þrjár Pikkoló stöðvar & tólf matvöruverslanir.



200 Kópavogur  
**Pikkoló - Breiddin**

Ekið að stöðinni við  
Atlandsoliu á bílastæði við BYKO.

Finna á korti



102 Reykjavík  
**Pikkoló - Vatnsmýri**

Ekki þarf að greiða í bílastæði fyrstu  
15 mínúturnar - Skráning öpörf.

Finna á korti



105 Reykjavík  
**Pikkoló - Hlemmur**

Ekið að stöðinni frá Briartúni inn  
á Rauðarárstíg.

Finna á korti

ELDUM RÉTT

Foodcoop



h

Matland



- LÍFRÆNT -  
FYRIR ALLA

somm

ŠANTE.IS





# Mjög góðar viðtökur

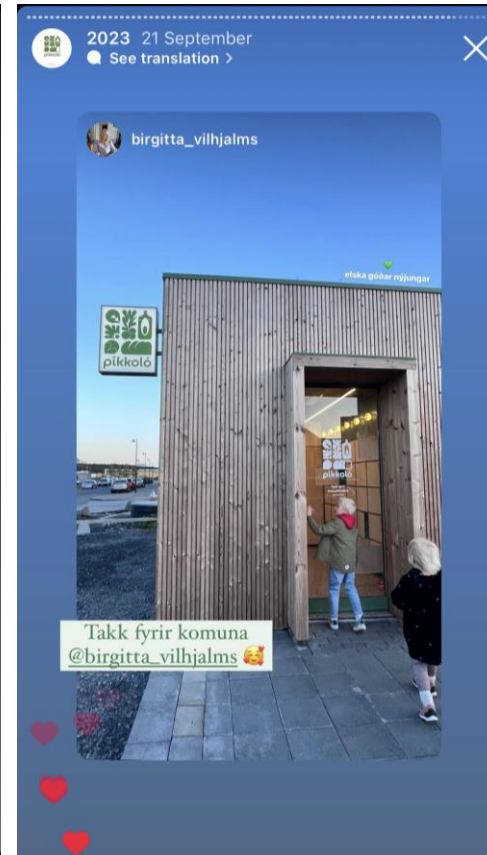


# Mjög góðar viðtökur





# Mjög góðar viðtökur





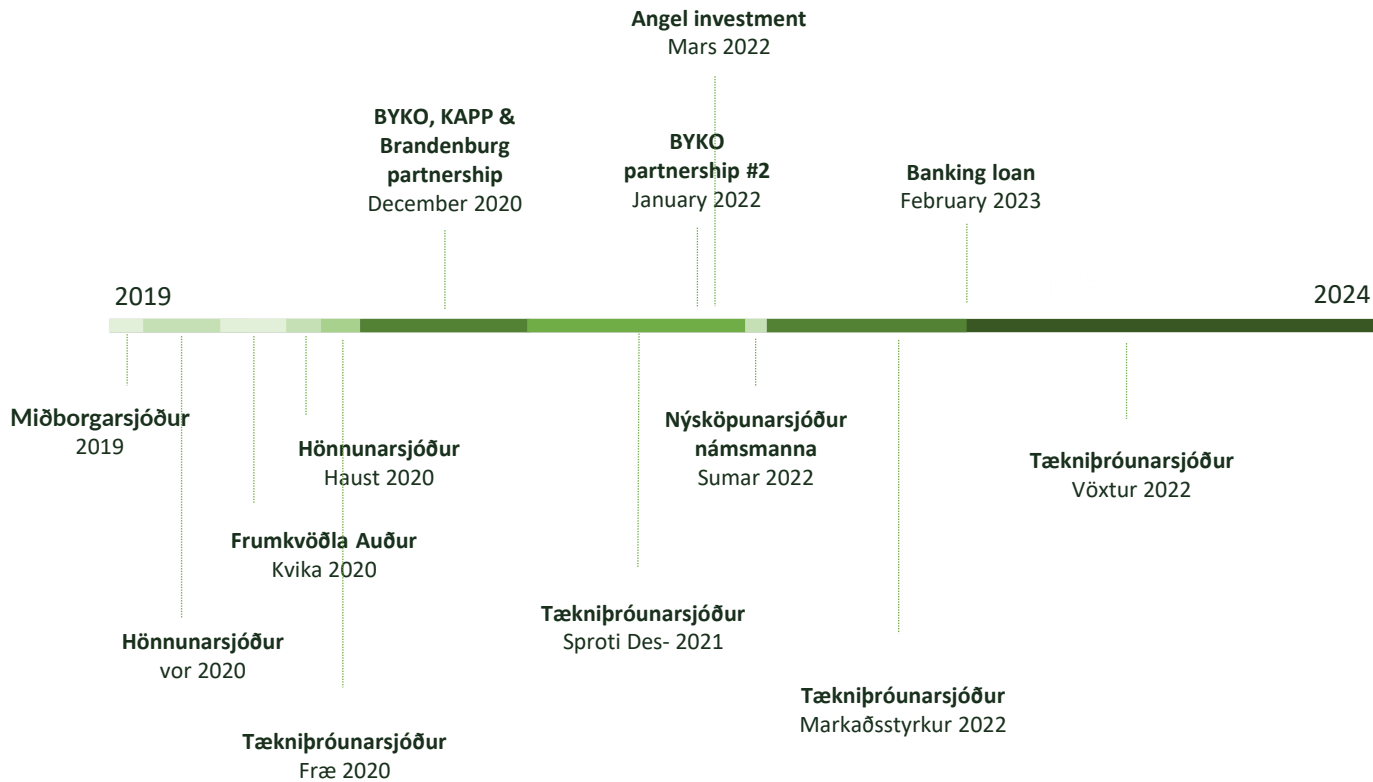
# Við tengjum matvöruverslanir við þitt nærumhverfi.

Snjallari og umhverfisvænni leið í dreifingu matvara sem versluð eru á netinu.





# Founding story



# Team Pikkoló

---



**RAGNA M.  
GUÐMUNDSDÓTTIR**  
Stofnandi & framkvæmdastjóri.



**KRISTBJÖRG M.  
GUÐMUNDSDÓTTIR**  
Stofnandi & hönnunarstjóri.



**Dr. HÁKON  
JÓNSSON**  
Tæknistjóri



**JÓHANN ÞORVALDUR BERGÞÓRSSON**  
Stjórnarmaður



**BIRGIR HÁKON  
HAFSTEIN**  
Stjórnarformaður



**GAUTI NILS  
BERNHARDSSON**  
Hugbúnaðarverkfræðingur.



**Elísa Björg  
Davidsson**  
Hugbúnaðarverkfræðingur.



**Guðsteinn  
Fannar**  
Rækstrarstjóri Pikkoló.

# Ósjálfbær Síðasti spölur

Ef stafræn þróun á marvörumarkaði hér á landi mun vaxa hér á landi í takt við það sem er að gerast í nágrannalöndum okkar má áætla að það þurfi að þjónusta um það bil 6-8 þúsund sendingar á dag hér á höfuðborgarsvæðinu árið 2026.

Síðasti spölurinn (e. last mile delivery) setur heimsendingu með ferskt matvæli þröngar skorður þar sem ekki er hægt að safna pöntunum yfir langan tíma til að samnýta dreifingu.

Í dag eru margir mismunandi aðilar að halda úti eigin dreifikerfi. Á myndinni hér til hliðar má sjá sviðsmynd af tíu mismunandi verslunum dreifa 500 sendingum, vítt og breytt um höfuðborgarsvæðið. Meðalakstur per sendingu er 2.4 km sem þýðir að heildarfjöldi ekinna kílómetra eru 1.200 km per dag. Til þess að koma 500 sendingum til skila á höfuðborgarsvæðinu þarf að minnsta kosti 10 kælíbíla og heilan vinnudag. Þetta er gróft undirmat þar sem vinsælasti tíminn í afhendingu matvara er milli kl. 16-18 á daginn þegar mikil umferð er á götum og erfitt að komast milli staða með pantanir.

Með því að besta dreifingu þvert á matvöruverslanir og afhenda í sjálfsafgreiðslustöðvar Pikkoló notum við **10 sinnum færri bíla** og keyrum **30 sinnum færri kílómetra** en heimsendingaraðilar. Einnig munum við geta afhent allar pantanir í stöðvarnar fyrir háannatíma sem er mikill kostur fyrir verslanir og viðskiptavinum þeirra. Pikkoló spilar því lykilþátt í að **styðja við sjálfbærann vöxt í sölu ferskra matvara á netinu.**

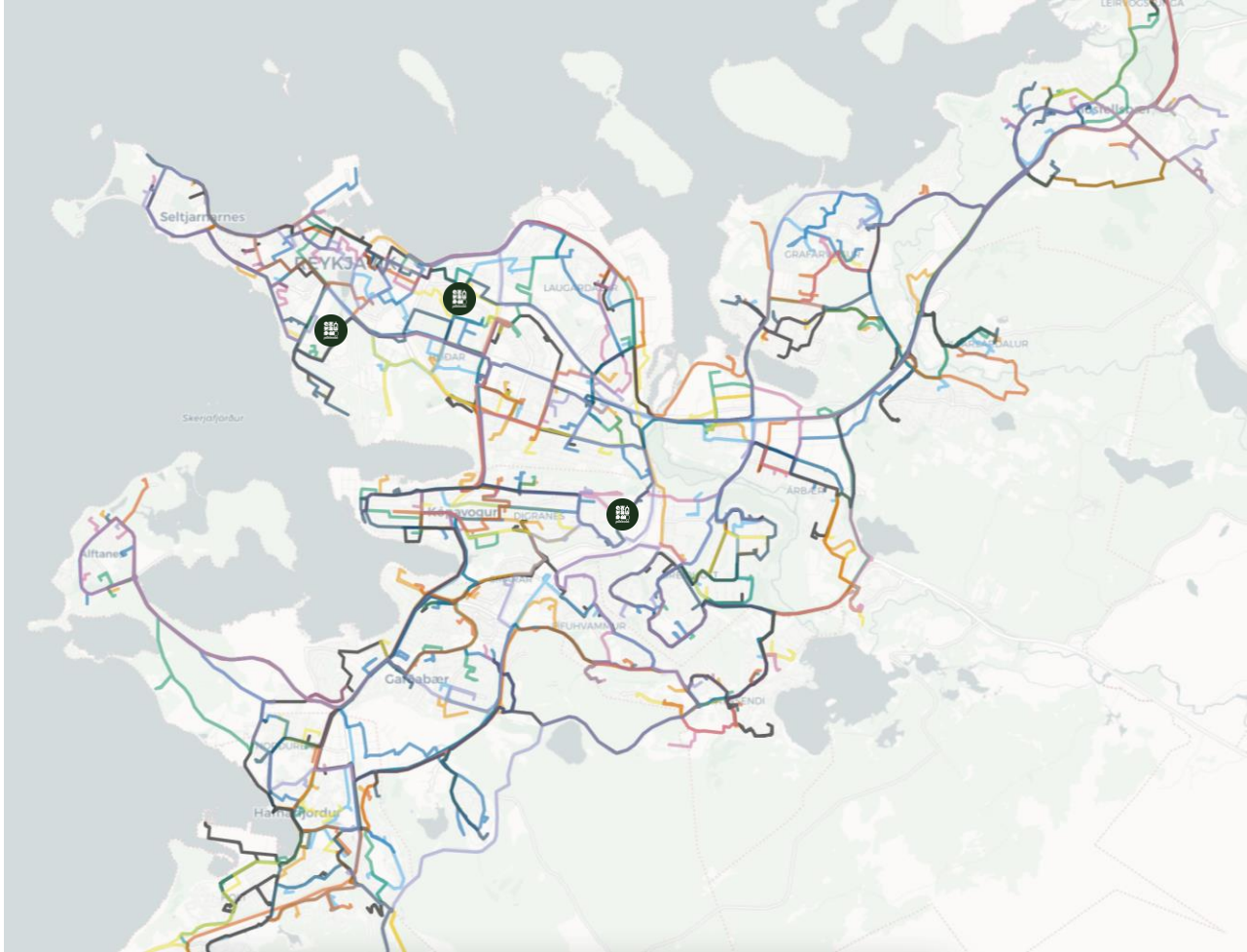


## Kostir Pikkoló fram yfir heimsendingar:

- 10 x færri sendibílar.
- 30 x færri km í dreifingu.
- Skilvirkari og hagkvæmari dreifing.
- Minni mengun.
- Aukið úrval í nærumhverfi fólks.





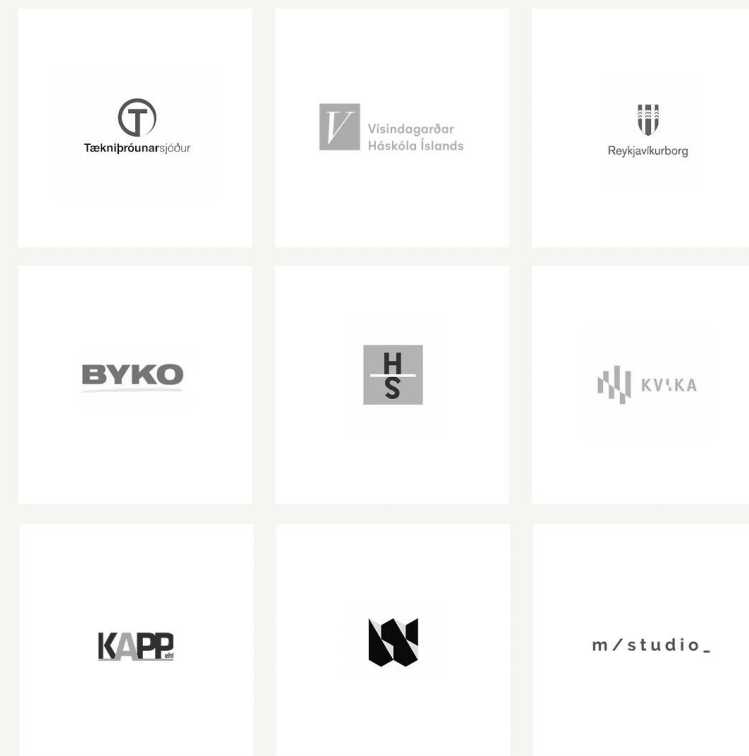


Tvær afhendingastöðvar komnar í notkun. Þriðja á leiðinni upp við Hlemm.





# Hönnunarsjóður lykill að vexti.





# Íslensk hönnun, hugverk & framleiðsla.

Byggt úr umhverfisvottuðum timbureiningum og CO2 kælikerfi.



# Unsustainable last mile delivery.

---

## **Pikkoló is the sustainable last mile delivery option.**

We partner with online grocery stores and provide a new option for deliveries that is cheaper for the grocery store and more convenient for their customers.

- 10 x færri sendibílar.
- 30 x færri km í dreifingu.
- Skilvirkari og hagkvæmari dreifing.
- Minni mengun.
- Aukið úrval í nærumhverfi fólks.



## Stórar áskoranir og spennandi tækifæri á matvörumarkaði.

Matvælakerfið í heild sinni ber ábyrgð á um það bil **1/3 af losun gróðurhúsalofttegunda í heiminum í dag**. Þessar tölur ættu ekki að koma okkur á óvart þar sem matarinnkaup eru einn stærsti útgjaldaliður heimilanna. Það sem kemur okkur hins vegar á óvart er hversu hátt hlutfall heimili henda af keyptum mat en talið er að heimili í Evrópu og Norður Ameríku hendi um það bil 38% af keyptum mat.

Samkvæmt nýlegum rannsóknum bera **heimili ábyrgð á um það bil 61% af allri matarsóun í heiminum í dag**. Þetta er gríðarlega sorgleg staðreynd sem við teljum að stórum hluta megi rekja til kauphegðunar fólks. Eins og kerfið er byggt upp í dag fara langflestir í matvöruverslun á leiðinni heim eftir langan vinnudag. Á þessum tíma er fólk yfirleitt þreytt og svangt eftir daginn og hefur litla yfirsýn hvað er til heima og hvað vantar. Þetta verður til þess að fólk kaupir mun meira en það þarf og endar síðan á að henda um 38% af því sem það kaupir sem samsvarar meira en 50 milljörðum á ári fyrir íslensk heimili. Þetta er ekki aðeins kostnaðarsamt heldur einnig rísa stórt umhverfismál.

Sem betur fer er þó mikil og spennandi framþróun að eiga sér stað í takt við stafræna þróun á matvörumarkaði. Síðustu ár hafa mörg spennandi fyrirtæki verið að koma inn á markaðinn með nýjar lausnir sem gagnert vinna í því að einfalda matarinnkaup fyrir heimili og draga úr matarsóun. Þetta eru t.d. fyrirtæki eins og Eldum Rétt, Humble, Fincafresh og Eldabuskan.

Öll þessi fyrirtæki eiga það sameiginlegt að þurfa að koma vörum til viðskiptavina með hagkvæmum og skilvirkum hætti.

