# VÍTĚZEM KATEGORIE NOVÝ ZÁKAZNICKÝ ZÁŽITEK SE STALA GRAN MORAVIA

Praha
31. ledna 2017

**O vítězi v kategorii Mastercard Obchodník roku 2016 – Nový zákaznický zážitek rozhodli dnes svým hlasováním účastníci Retail Summitu 2017. O vítězství se utkali finalisté Globus, Gran Moravia a Lidl a vítězem se stala společnost Gran Moravia.**

Princip výběru vítěze kategorie **Mastercard Obchodník roku 2016 – Nový zákaznický zážitek** je tříkolový a je kombinací expertního názoru a volby profesionály z odvětví obchodu. V prvním kole proběhla individuální nominace kandidátů ze strany členů expertního týmu a na základě hlasování byly vybrány tři nominace s největším počtem hlasů. O vítězi soutěže pak pomocí svých hlasů rozhodli účastníci konference Retail Summit 2017 po prezentaci projektů jejich kandidáty. Nejvíce hlasů získala společnost Gran Moravia.

Síť prodejen **La Formaggeria Gran Moravia** byla nominována za svůj koncept, který unikátním způsobem zvyšuje kvalitu prodeje sýrařských výrobků u nás. Spolupráce sýrárny Brazzale Moravia s vlastním řetězcem prodejen umožňuje nabízet zákazníkům denně extra čerstvé mléčné výrobky dodávané přímo z litovelské sýrárny a kompletní sortiment italských potravin, které jsou nakupované přímo od výrobců v tom nejlepším poměru kvalita/cena. To vše ve spojení v příjemném prostředí stylově zařízených obchodů, které přispívá k co nejlepšímu smyslovému prožitku zákazníka při samotném nakupování. Zážitkem je i dokonalý servis personálu, který je pravidelně školen v Itálii, a proto může zákazníkům poskytovat odborné a kvalifikované informace o původu výrobků a jejich správném použití, tipy na recepty, možné kombinace výrobků i další doporučení.

Dalšími finalisty v kategorii **Mastercard Obchodník roku 2016 – Nový zákaznický zážitek**, kteří se představili na Retail Summitu 2017, byli:

**Lidl** byl nominován za svůj nový koncept prodejen (Beroun, Strakonice), kterým reaguje na změny v nákupních zvyklostech. Zákazníkům nabízí pohodlné a příjemné nakupování v přehledně uspořádaných a moderních prodejnách, jež jsou ohleduplné k životnímu prostředí. Vstříc vychází i zaměstnancům, kterým poskytuje optimalizované prostory pro jejich práci a komfortní zázemí.

**Globus** byl nominován za svůj nový koncept prodejny (Praha-Zličín), ve které se názorně a přímo před očima zákazníků odehrává proces povyšování suroviny na jídlo. Prodejna samotná slouží jako spíž pro gastro provoz, který z ní připraví buď polotovar do regálu, tzv. convenience – pro bezpracné vaření doma –, anebo rovnou hotové jídlo do restaurace. Obslužné procesy jsou pružné a čerstvost a kvalita pod 100% kontrolou Globusu. Plochy jsou pak do sebe účelně zapojeny, a zákazník tak celý proces zažívá a volí podle osobní preference.

*V případě zájmu o další informace kontaktujte, prosím:*
**Ogilvy Public Relations**
**Milan Kříž**, tel.: +420 221 998 237, +420 602 266 316, e-mail: milan.kriz@ogilvy.com
**Lucie Pavlů**, tel.: +420 602 302 502, lucie.pavlu@ogilvy.com