



áreas vending

siempre cerca de ti

Propuesta Garantía servicio de Vending con seguridad.

Septiembre 2020



UN CICLO 100% CONTROLADO

COVID-19 FREE

Antes de llegar a ti

Aumentamos el tiempo de custodia de los productos hasta 15 días para ofrecer las más altas garantías.

Nuestro sistema de **picking único en nuestro ámbito de actuación** nos permite que solo 2 personas manejen el producto. Sin contacto social. Con EPIs y estrictos protocolos de seguridad. Y supervisadas mediante circuito cerrado de TV.



Hemos pensado en todo para que **el producto que suministramos sea lo más seguro posible**. Te mostramos el proceso de forma transparente para tu tranquilidad.

En el punto de venta

Estudiamos el **protocolo de cada cliente y lo aplicamos rigurosamente**. Con formación específica en PRL, mediciones de temperatura adicionales, cumplimentación de registros...

Estrenamos EPIs para ti Incorporamos otras de **cortesía** y recomendaciones de uso. Facilitando formas de pago *contactless*. Y dejando el punto de venta libre de residuos cuando nos marchamos.

Seguimos nuestros planes de actuación más estrictos para garantizar que, **mientras estemos prestando servicio, nuestra acción sea totalmente inocua** para todos.

Después de llegar a ti

Gracias a nuestro sistema de picking único por cliente, nuestro vehículo llega vacío. Y **cada terminal y cada vehículo es desinfectado al finalizar el día**.

Nuestras instalaciones y procesos están **certificados por AENOR y AQS**.



UN CICLO 100% CONTROLADO

COVID-19 FREE

Antes de nuestra visita



Custodia ampliada

Aumentamos el tiempo de **almacenamiento sin contacto** del producto en nuestras instalaciones para maximizar la seguridad antes de hacértelo llegar.



Manipulación mínima

Se calcula que el producto de un supermercado ha sido manipulado por varias personas. El producto que servimos, en cambio, solo es manipulado **en su envase** o caja de *picking* y con las EPIs adecuadas, por una persona de **almacén y un gestor de ruta**.



Procesos certificados

Además de nuestras certificaciones oficiales en **Calidad y Seguridad Alimentaria por AENOR**, nuestros procesos son **supervisados** a través de circuito cerrado de televisión. Garantizando un trabajo **100% individual sin contacto**. Además, nuestros **vehículos son 100% propios**.

UN CICLO 100% CONTROLADO

COVID-19 FREE

En el punto de venta

Seguir los protocolos 1. Usar y quitarse el guante 2. No tocar la cara (ojos, nariz, boca) 3. Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón 4. Evitar el contacto directo con personas enfermas 5. Evitar la manipulación de basura 6. Usar guantes y mascarillas en zonas embudo 7. Desinfectar al salir y al entrar el vehículo 8. Evitar el contacto directo con superficies controladas 9. Prohibido el uso de celulares en el punto de venta						Llamadas 1. No usar servicios en vehículo 2. Usar gel antes y después	
Uniforme 1. Cambio diario 2. Cambio de guantes 3. Cambio de zapatos 4. Desinfección de zapatos		Kit a llevar 1. Cambio de ropa 2. Gel hidroalcohólico 3. Guantes desechables 4. Mascarillas desechables 5. Bañador 6. Desinfectante para manos					
Al salir a ruta 1. Control de la temperatura 2. Uso de gel hidroalcohólico 3. Guantes y mascarilla		En cliente 1. Control de la temperatura 2. Uso de gel hidroalcohólico 3. Mascarilla 4. Mantener 2m 5. No apoyar el celular en el propio 6. No tocar el celular 7. No tocar el celular 8. No tocar el celular					
Al llegar al punto de venta 1. Usar gel 2. Apertura del vehículo con desinfectante 3. Control de la temperatura 4. Cambio de guantes y mascarilla 5. Cambio de zapatos 6. Desinfección de zapatos 7. Cambio de ropa 8. Cambio de guantes y mascarilla 9. Cambio de guantes y mascarilla 10. Uso de gel hidroalcohólico 11. Control de la temperatura							

Protocolos de seguridad

El gestor de ruta se encarga de la **completa desinfección de los equipos de vending** en cada visita. Cumpliendo con el procedimiento y con los requerimientos adicionales de cada cliente. Y dejando el punto de venta **libre de residuos**.

Estreno de EPIs en cliente

Cada gestor de ruta emplea un **vehículo 100% propio** y desinfectado con ozono a diario. Trabajando en procesos de riguroso contacto cero en nuestras instalaciones. Con las EPIs adecuadas. Manipulando los productos en su envase. Y **estrenando guantes en el punto de venta**, previa aplicación de gel hidroalcohólico.



Estos equipos están atendidos **por nuestros profesionales de siempre**. Manteniendo por nuestra parte **los procesos de higiene mas estrictos** por la seguridad de todos. Aprovechamos para informaros de las principales recomendaciones para el uso de los mismos. Muchas gracias por la colaboración y ayuda.



Cumple las reglas de distanciamiento social manteniendo una **distancia mínima de 2 metros** en la fila y durante el consumo de alimentos



Lávate las manos antes de tocar nuestras máquinas por responsabilidad con los demás



No retires de la máquina alimentos para terceras personas ni compartas productos



Evita la formación de aglomeraciones distanciándose a la hora de consumir los productos



Adopta las medidas de seguridad recomendadas, como toser en el antebrazo o sobre un pañuelo desechable. Y evita tocarte la cara

Material de cortesía

Facilitamos **gel hidroalcohólico y material ilustrativo** con las principales recomendaciones para el uso seguro de los equipos.

Además, nuestras máquinas incorporan **medios de pago contactless**.

UN CICLO 100% CONTROLADO

COVID-19 FREE

En el punto de venta



Formaciones en PRL específicas sobre Protocolos de cliente, Vending y COVID-19



Certificados de salud y síntomas



Medición de la temperatura a la entrada de las instalaciones del cliente



Registros específicos requeridos por el cliente



EPIs y otras medidas de seguridad requeridas

Estudiamos los protocolos de seguridad y salud de cada cliente y los aplicamos rigurosamente.
Para garantizar que, mientras estemos prestando servicio, nuestra acción sea totalmente inocua para todos.

UN CICLO 100% CONTROLADO

COVID-19 FREE

Después de nuestra visita



Cero residuos

Al acabar nuestra visita, el gestor de ruta lleva consigo todo el material de **deshecho para su correcta gestión fuera de las instalaciones** del cliente.



Vehículo propio 100% vacío

Cada gestor emplea en su ruta un vehículo propio. Y somos el único operador de vending en nuestro radio de actuación con un sistema de *picking* único por cliente, por el cual, después de la visita, **nuestro vehículo llega vacío a las instalaciones** para su higienización diaria.



Ozonificación

Al finalizar el día, nuestras instalaciones (vestuarios, oficinas, etc), así como los vehículos, así como nuestras instalaciones, son desinfectadas mediante cañones de ozono. **Eficaces en la eliminación de virus y bacterias en minutos.** Respetuosos con el medio ambiente, e inocuos para la salud al evitar el empleo de químicos.



GRACIAS.

áreas vending
siempre cerca de ti