



Con responsabilidad individual y pedagogía, el vending es un canal seguro de distribución

27-05-2020

Con la desescalada, el sector del vending va reactivando su actividad. Para hacerlo con absoluta seguridad, la asociación del sector, Aneda, ha editado la 'Guía de buenas prácticas y protocolo de medidas preventivas en el sector de la distribución automática -vending- ante los efectos del coronavirus-Covid 19', un documento que recoge información útil y necesaria dirigida a todo personal, tanto de plantilla como externo, para garantizar la salud de los trabajadores, clientes y usuarios.

La actividad del vending ha estado funcionando durante el estado de alarma en determinados emplazamientos como los hospitales, a pesar de lo cual, igual que el resto de actividades económicas ha sufrido un varapalo importante con una caída de hasta el 80% de su facturación. Ahora, durante la desescalada, desde la asociación Aneda (Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos) se hace un llamamiento a la reactivación sin miedo de los equipos y se ha editado la 'Guía de buenas prácticas y protocolo de medidas preventivas en el sector de la distribución automática -vending- ante los efectos del coronavirus-Covid 19', para garantizar la seguridad de las personas en el uso de las máquinas y su entorno; un documento que está avalado por la Asociación Europea de Vending y revisado y aprobado por empresa de riesgos laborales.

La mayoría de las empresas de distribución automática ya cuentan con exhaustivos procesos de auditorías externas en higiene y seguridad alimentaria que garantizan el cumplimiento que unos estándares de calidad importantes, pero, siguiendo los protocolos de la nueva guía, se busca minimizar al máximo los riesgos de contagio y salvaguardar la salud de las personas.

Para ello la guía recoge información útil y necesaria dirigida todo personal, tanto de plantilla como externo, de los distintos departamentos a las empresas operadoras de vending, para garantizar la salud de los trabajadores, clientes y usuarios ante los efectos del Covid-19.

Tal como comenta **Yolanda Carabante**, gerente de Aneda, *"aunque la actividad de vending ha estado permitida desde el inicio del estado de alarma, la situación ha sido muy complicada. Las empresas de nuestro sector se han adaptado desde el minuto uno y no han faltado allí donde se les ha permitido dar servicio, siendo las máquinas imprescindibles para proporcionar alimentos y bebidas en determinados emplazamientos a sanitarios, policías, militares, servicios de protección civil y a otros usuarios especialmente involucrados en esta crisis. Pero no olvidemos que vamos de la mano de la actividad económica y, por ende, de la ocupación laboral.*

El sector está sufriendo caídas de facturación de hasta el 80%, dado que han cerrado empresas, universidades, gimnasios, etc.”

Venta sin contacto, productos no manipulables, exigencias y estándares de calidad...

La vía de buenas prácticas editada por Aneda, además de detallar información sobre los protocolos de actuación de los profesionales del vending, pretende aportar medidas de cómo actuar responsablemente en los emplazamientos donde se ubican los equipos y se prestan servicio. La finalidad, pues, es proporcionar pautas y recomendaciones de actuación que sirvan para complementar las establecidas en las empresas y recogidas en sus sistemas APPCC o en sus guías de buenas prácticas, definiendo procedimientos de limpieza y desinfección y aplicando las medidas adecuadas para garantizar la protección de la salud de los trabajadores y de los usuarios finales del servicio.

Como comenta Yolanda Carabante, *“es una realidad que los profesionales del vending han cuidado de los que nos han cuidado. Por eso no se entiende que precisamente ahora, cuando la actividad económica empieza a reactivarse, haya empresas y organizaciones que anuncian el cierre o clausura de las máquinas. Quiero entender que estas decisiones se toman por falta de información y como asociación referente del sector, nos brindamos a resolver cualquier inquietud al respecto, para que quede patente que el vending es seguro”*.

“La prueba innegable de la seguridad del canal—prosigue la gerente de la asociación— es que el vending ha continuado ofreciendo su servicio en hospitales y centros sanitarios de todo el país durante el confinamiento y la fase más aguda del estado de alarma. No hay constatación ni evidencia científica (tal y como ha informado la propia OMS) que el virus se propague por las superficies. Pero, es más, la botonera de una máquina no es distinta a un botón de un ascensor, el teclado de un ordenador, manivela de un grifo o el pomo de una puerta. Si estos elementos son seguros si se mantiene una adecuada limpieza, por qué no lo va a ser una máquina”.

La asociación hace hincapié en que si la preocupación es el entorno de la máquina por ser un posible lugar de encuentro de varias personas, se debe de resolver con *“responsabilidad individual y de pedagogía social”*. Hay señaléticas en las máquinas donde se informa sobre la espera de turno, higiene y el distanciamiento social. Siguiendo los protocolos indicados, se puede salvaguardar perfectamente la seguridad de las personas en el uso de las máquinas y su contorno.

Otros aspectos que destaca Aneda que hacen un canal especialmente seguro son: la venta sin contacto, productos envasados no manipulables por otros usuarios, expide productos que ya cumplen de fábrica las exigencias y estándares de calidad, permite distintas formas de pago y con consumos en envases higiénicos, de un solo uso, etc.

– Puedes ver todas las noticias relacionadas con el coronavirus en la página ‘Las colectividades frente al Covid-19’ y descargar la guía completa de Aneda en el apartado de ‘Guías y documentos’ (seguridad alimentaria e higiene).

Noticias Relacionadas

- Nueva guía para conseguir un vending más sostenible y saludable en los hospitales
- El vending cautivo crece un 6,3% y genera una facturación de 680 millones de euros
- El 49% de los consumidores utiliza el vending por no disponer de tiempo suficiente
- No poder pagar con tarjeta, uno de los factores que desincentiva el uso del vending