

MAKRO PRESENTA UN PROTOCOLO DE SUMINISTRO SEGURO CON LAS PRINCIPALES MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD EN LA DISTRIBUCION A LA HOSTELERIA

- La compañía ha preparado este Protocolo de suministro seguro con el apoyo de un Comité de Expertos y basándose en los principios básicos de distanciamiento, lavado y refuerzo de higiene recomendados por las autoridades
- Esta guía de suministro seguro establece medidas de higiene y seguridad desglosadas al detalle para las cinco fases principales de la cadena de suministro a la hostelería
- Este tipo de protocolos y guías de actuación se enmarcan dentro de una línea de actuación de la compañía para apoyar al sector a la hora de abrir los establecimientos en las mejores condiciones posibles

Madrid, 27 de mayo de 2020.- Durante estos meses, hemos visto como uno de los sectores más afectados por la crisis generada por el Covid-19 ha sido la hostelería. Tras largas semanas de cierre, bares y restaurantes comienzan a poner en marcha su actividad, pero deben estar preparados para las nuevas necesidades que se les presentan. Por ello, MAKRO, socio de la hostelería, ha preparado un **Protocolo de suministro seguro** siguiendo los altos estándares que va a aplicar para garantizar que la distribución de mercancía que recibe el hostelero sea segura.

Para la recopilación de las principales medidas de seguridad e higiene que contiene este protocolo, MAKRO se ha inspirado en los principios básicos de distanciamiento, lavado y refuerzo de higiene recomendados por las **autoridades sanitarias y gubernamentales** y, ha contado, además, con el apoyo de un **Comité de Expertos** en los ámbitos sanitario, logístico, de transporte, de calidad o legalidad, entre otros.

En palabras de **Peter Gries, director General de MAKRO**, *“nuestra misión siempre ha sido apoyar y estar a la altura de las necesidades de nuestros clientes. En estos momentos de crisis en los que el sector de la hostelería está sufriendo gravemente el impacto de la situación, este compromiso y responsabilidad se intensifican. Por ello, miramos cada detalle y buscamos hacerles el proceso de reapertura durante la desescalada lo más cómodo, eficiente y, sobre todo, lo más seguro posible”*.

Este protocolo se implementa en la totalidad de la cadena de suministro, es decir, desde la llegada de la mercancía a las plataformas logísticas, hasta su entrega en los establecimientos hosteleros. A grandes rasgos, estas medidas de higiene y seguridad se desglosarían en las siguientes **cinco fases**:

1. **Entrada de mercancía en las plataformas logísticas o centros de venta:** con medidas como la desinfección diaria de las principales zonas por donde pasarán los productos (cámaras, almacenes, soportes de transporte, muelles y playas de recepción de mercancías, entre otros).
2. **Salida de mercancía en las plataformas logísticas o centros de venta:** desinfección diaria y sistemática de la caja de camiones y playas de carga; y equipamiento con EPI, uso de geles hidroalcohólicos y toma de temperatura a los transportistas, entre otras.

3. **Control y cuidado de los transportistas:** control diario de la temperatura de los equipos humanos involucrados en el transporte; dotación de materiales EPI; lavado diario de uniformes en ciclos de entre 60 y 90 grados; distanciamiento de seguridad de al menos 2 metros entre interlocutores; y desinfección con geles hidroalcohólicos en cada entrega/recepción; entre otras medidas.
4. **Mantenimiento e higiene de los vehículos:** acciones diarias de desinfección de cabina y caja; ventilaciones periódicas entre movimientos de transporte y cargas; separación en camiones de recogida y de venta para reducir el riesgo de contaminación.
5. **Entrega final de la mercancía en el establecimiento hostelero:** en la fase final será importante evitar el contacto entre personal de entrega y recepción, asegurando siempre la distancia de seguridad; e informando sobre las medidas de suministro seguro de MAKRO y asesorando para aplicar acciones similares en el propio local. Asimismo, es fundamental garantizar un espacio reservado, separado del resto de áreas y cercano a la puerta para la recepción/devolución de mercancías, el cual, el personal de reparto no superará en ningún caso. En este “rincón” de entregas, es recomendable que exista una bandeja para albaranes -también cuentan con la opción de gestión digital de esta información en la App de MAKRO-. Además, este protocolo pide reducir la confluencia de entregas en un mismo periodo espaciotemporal; controlar la eliminación de embalajes y dejarlos separados hasta su depósito en el contenedor; desinfectar de forma adicional los envases previamente a su introducción en almacenes o cámaras; lavado de manos con agua y jabón desinfectante por parte del personal del local tras la manipulación de la mercancía recibida; o desinfección posterior de la zona de recepción; entre otras acciones de limpieza e higiene que garanticen la seguridad del cliente hostelero.

Desde el inicio de la crisis sanitaria, MAKRO ha buscado apoyar a los hosteleros y contribuir a reducir el impacto en sus negocios y en el empleo de las más de 1,7 millones de personas que pertenecen al sector de la hostelería en España. Por ello, trabajan en una línea estratégica de actuación constante con iniciativas que acompañen a los hosteleros para garantizar **su vuelta a la normalidad y la apertura de los locales en las mejores condiciones posibles**. En este sentido, además del Protocolo de Suministro Seguro, la compañía presentó la semana pasada su [Guía Práctica de Reapertura y Reactivación para la hostelería](#). Además de incluir las principales necesidades de adaptación a nivel legal, de higiene y seguridad, esta guía marca un punto diferencial al contemplar una serie de consejos para la **reactivación del propio negocio**. De esta forma, buscan ayudar a los hosteleros a potenciar su actividad y a encontrar alternativas que les permitan incrementar sus beneficios tanto en estas semanas de desescalada como a futuro.

SOBRE MAKRO

MAKRO, filial española del grupo alemán METRO, es la empresa de distribución del sector de la hostelería en España. Cuenta con más de 900.000 clientes y con 37 centros distribuidos en 15 Comunidades Autónomas. MAKRO ofrece al hostelero una experiencia de compra omnicanal con más de 42.000 productos, soluciones y servicios adaptados a sus necesidades, apostando por el producto local y por el producto fresco de calidad. En el año fiscal 2018/2019, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.256 millones de euros. Más información en www.makro.es

SOBRE METRO

METRO es una compañía internacional líder de productos de alimentación y no alimentación especializada en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y caterings (HoReCa) y comercios independientes. Opera en 34

países y emplea a más de 100.000 personas en todo el mundo. En el año fiscal 2018/1019, METRO alcanzó unas ventas de cerca de 27.100 millones de euros. Con sus marcas METRO/MAKRO Cash & Carry y Real, así como con sus servicios de entrega, METRO ha definido sus estándares para el futuro marcados por un enfoque al cliente, soluciones digitales y modelos de negocio sostenibles. METRO/MAKRO Cash & Carry tiene presencia en 25 países con más de 750 centros y cuenta con 100.000 empleados en todo el mundo. Más información en www.metroag.de