

PROTOCOLO DE REPARTO CONTACTLESS:

1. Flujo de personal
 - a. Entrada:
 - i. Se medirá la temperatura en la entra y en la salida a todos los empleados.
 - ii. La ropa de los empleados estará en la tienda.
 - iii. La ropa de los repartidores estará desinfectada, así como las bolsas térmicas con un producto desinfectante.
 - iv. Los repartidores se cambiarán en el baño del local
 - v. Las auxiliares en el vestuario.
 - vi. Comprar termómetro si no tenemos, desinfectar cada vez que se usa.
 - b. Trabajo:
 - i. En la zona de la cocina solo pueden entrar los que elaboran el producto.
 - ii. Los repartidores no entraran dentro de la cocina.
 - iii. Se tendrá que desinfectar la cocina de forma continua.
 - iv. Se dejará de cuponear.
 - v. Bloques de gente que entre ellos no se crucen, para evitar poner en cuarentena a todo el mundo.
 - vi. Mantener en la tienda una línea donde se señale hasta donde se puede acercar el agregador (para PH)
 - c. Pago del cliente:
 - i. Cobrar con tarjeta
 - ii. Recomendar el pago electrónico y No utilizar efectivo en el call center.... ver si todos tenemos datafonos suficientes.
 - d. Entrega del pedido:
 - i. Opción de entrega en la calle en el cajón de la moto
 - ii. Entrega del repartidor con dos cajas vacías en el suelo y el cliente.
 1. El repartidor debe llevar el casco.
 2. Con guantes.
 3. Una vez llamado al timbre nos separemos 2 metros
 4. En caso de tener mascarilla llevarla.
 - iii. Decirle al cliente que nos separamos 2 metros para que recoja el pedido.
 - iv. El local se mantendrá cerrado y solo se podrá entregar en delivery.
 - v. El repartidor no deberá hablar con el cliente.
 - e. Salida y Cierre
 - i. Se medirá la temperatura a todo el mundo
 - ii. Se desinfectarán taquillas y zonas comunes en el cierre.
 - iii. Desinfección de todos los cascos
 - iv. Desinfección de todas las motos.