



Servizi Ristoro a Mezzo di Distributori Automatici



Aziende , Comunità , Uffici e Famiglie

MISSIONE

Ci proponiamo alle Aziende forti di esperienze personali decennali nel settore, come un'azienda giovane, dinamica, tempestiva che ha come obiettivo primario il SERVIZIO, la QUALITA', la SODDISFAZIONE DEL CLIENTE ottenuti tramite un'offerta COMPLETA DI PRODOTTI INNOVATIVI.

Rendere la vita personale e professionale più semplice e più piacevole sia per i propri Clienti che per il proprio personale

“Walk the talk” : mantenere quanto promesso



VALORI AZIENDALI

VELOCITA'

TRASPARENZA

SERVIZIO

LAVORO DI GRUPPO

FIDUCIA

CRESCITA PROFESSIONALE

ETICA NEGLI AFFARI

CI METTIAMO LA FACCIA



LA STRATEGIA

➤ **Innovazione**

Raggiungere un livello di eccellenza misurato in termini di competitività e di soddisfazione del cliente

➤ **Essere un partner affidabile**

Supportare le aziende nostri clienti a garantire un servizio efficace ed efficiente nel lungo periodo per i propri addetti

➤ **Prodotto**

Fornire I nostri clienti con “il meglio” sia in termine di apparecchiature che in termini di ingredienti e prodotti usati

LO SVILUPPO

La collaborazione, forte dell'esperienze apportate dalle aziende, opera con PARTNERS in tutto il territorio NAZIONALE.

La Ns. attività organizzativa si avvale di PARTNERS tecnici professionali e di risorse umane altamente qualificate.

L'AZIENDA

Le Aziende PARTNERS di riferimento sono strutturate, suddivise in zone ad uso ufficio, uso officina interna e ad uso magazzino per stoccaggio distributori e prodotti. All'interno dello stesso magazzino è presente un'area frigo atta allo stoccaggio dei prodotti a +3° (linea fresco). Tutti i furgoni in dotazione al personale addetto al rifornimento sono dotati di adeguate attrezzature frigo per il trasporto dei prodotti freschi dal magazzino ai vari distributori. Tutte le varie procedure e vari fasi del processo produttivo sono comunque meglio specificate nel manuale H.A.C.C.P.

L'AZIENDA



Oggi le Società di riferimento , contano un team di persone MOTIVATE, e si muovono visitando quotidianamente i propri distributori installati.

PIANO INSTALLAZIONE

in fase di prima installazione dei distributori, un responsabile tecnico preleverà un campione di acqua potabile direttamente dalla rete idrica messa a disposizione dal cliente per l'allacciamento al fine di verificarne la durezza e decidere di conseguenza il tipo di filtro più idoneo da installare. I filtri da noi utilizzati sono di Azienda Leader del settore e sono specifici per i Distributori Automatici. I filtri verranno sostituiti in base al numero di erogazioni programmate direttamente dall'operatore addetto al rifornimento.

Per ogni punto ristoro è prevista l'installazione di appositi contenitori porta rifiuti di colore diverso per la raccolta di tipo differenziata.

ARD (addetto al rifornimento)

Gli Operatori (personale specializzato che frequenta con cadenza regolare tutti gli eventuali corsi organizzati sia internamente all'Azienda che presso strutture esterne preposte) durante lo svolgimento del servizio saranno muniti di:

- borsa porta strumenti e/o porta prodotti alimentari.
- Divise pulite.
- Tesserino di riconoscimento.
- Guanti usa e getta.
- Rotoli di carta alimentari (per pulire, asciugare appoggiare pezzi dell'apparecchiatura).
- Confezioni di prodotti detergenti e di pasticche sanificanti (tutti i prodotti utilizzati sono certificati CEE e vengono usati esclusivamente per la pulizia delle pareti e parti esterne dei distributori).
- Sacchetti di ricambio per recupero fondi solidi.

PIANO RIFORNIMENTO

DISTRIBUTORI DI BEVANDE FREDDE, ALIMENTI E/O GELATI

L'operatore (ARD) Addetto al rifornimento interviene sul Distributore con la Segue procedura:

- Si assicura dello stato di pulizia dell'ambiente circostante, nel caso non sia pulito provvede di persona.
- Controlla (tramite il Display) che la temperatura interna dei distributori di tipo frigo sia corretta (tra 0 e +4°) per i prodotti freschi e tra -23° e -20° per i prodotti congelati).
- Nel caso in cui il distributore abbia avuto un malfunzionamento dovuto ad un rialzo della temperatura interna oltre ai limiti disposti, l'addetto provvede:
 1. Prelevare tutti i prodotti freschi presenti all'interno del distributore.
 2. A caricarli sul furgone come "prodotti non idonei" insieme ai prodotti in scadenza portandoli in magazzino dove il magazziniere stesso provvederà (dopo aver segnalato l'operazione sul sistema gestionale) allo smaltimento degli stessi.
 3. A ripristinare la temperatura corretta tramite apposito comando di reset.

Qualora non riesca nell'operazione segnala il guasto al centralino per l'intervento tecnico lasciando le spirali a regime di temperatura bloccate.

PIANO RIFORNIMENTO

4. Pulisce e sanifica le pareti interne e le spirali dei distributori.
5. Tira fuori dai cassettei e controlla le scadenze di tutte le file dei prodotti assicurandosi che non vi siano prodotti con scadenza antecedente al controllo successivo.
6. Inizia il rifornimento del distributore inserendo i prodotti dal fondo di ogni spirale, controllando integrità delle confezioni e data di scadenza.
7. Si assicura che in ogni spirale siano inseriti prodotti corrispondenti alla tipologia prevista per fascia e prezzo.
8. Effettua il reset per tutti i motorini delle spirali.
9. Preleva l'incasso in moneta e/banconote svuotando gli appositi contenitori ed effettuando il rilevamento dati tramite gli appositi strumenti (palmari/chiavi Audit).
10. Si accerta della chiusura di tutti gli sportelli.
11. Si accerta tramite prove del corretto funzionamento del distributore automatico.
12. Effettua la pulizia esterna del distributore (vetrina, pareti e tetto).

PIANO RIFORNIMENTO

DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE

1. Anche in questo caso attua il punto uno della procedura prevista per i distributori per bevande fredde, alimenti e/o gelati.
2. Apre il distributore ed effettua la sanificazione delle pareti interne e della porta del distributore.
3. Effettua lo svuotamento del bidone di raccolta delle acque di scarico.
4. Effettua la pulizia accurata ed idonea del cestello bicchieri.
5. Sostituisce il sacchetto fondi caffè.
6. Rifornisce dei prodotti mancanti i vari contenitori sia degli accessori (palette e bicchieri) e delle bevande calde (Caffè, Latte, Cioccolato, ecc.).
7. Effettua alcune prove prodotto per la taratura del caso (vedi macinatura Caffè).
8. Preleva gli incassi in moneta e/o in banconota svuotando gli appositi contenitori.
9. Effettua il rilevamento dati tramite gli appositi strumenti (palmari o chiavi Audit).
10. Si accerta della chiusura dello sportello dei distributori.
11. Effettua alcune prove con moneta o chiave per verificare il corretto funzionamento del distributore.
12. Effettua la pulizia finale del distributore esterno (pareti e tetto).

ASSISTENZA TECNICA

La manutenzione ordinaria dei distributori (cambio filtri gruppo Caffè, cambio guarnizioni mixer prodotti solubili, sostituzione dei pezzi usurati nel tempo (vaschetta sgancio bicchieri, coppetta mixer, ecc), verrà effettuata con cadenza periodica programmata direttamente dall'addetto ai rifornimenti.

L'intervento tecnico straordinario su chiamata o segnalazione dell'operatore e/o dal distributore, verrà invece effettuato da nostro personale tecnico qualificato con interventi risolutivi **in max. 4/6 ore** dalla segnalazione. Nel caso di guasti irreparabili, Vi garantiamo la sostituzione del/i distributore/i nel tempo massimo di **48/72 ore**.

AREA QUALITA' E CONTROLLI

I Responsabili qualità, congiuntamente con i diversi responsabili di funzione effettua mensilmente ispezioni su almeno il 20% delle apparecchiature installate, in modo da garantire, nel corso dell'anno, almeno 2 controlli sul singolo distributore, per verificare:

- 1 - Qualità del prodotto erogato;
- 2 - Pulizia ed igienizzazione ordinaria interna del distributore automatico;
- 3 - Pulizia esterna del distributore automatico;
- 4 - Rispetto di quanto previsto da Procedure e Istruzioni Operative;
- 5 - Controllo operazioni d'assistenza preventiva;
- 6 - Controllo dei prezzi nel distributore automatico (con listino ufficiale)

Sono inoltre previste ispezioni non programmate e casuali.

Al termine della verifica, l'intervento verrà registrato sul nostro sistema informatico, i cui dati saranno sempre a Vostra completa disposizione.

Ogni tre mesi, in aggiunta alle operazioni di pulizia mensili previste, verranno effettuate operazioni straordinarie di igienizzazione dei distributori di bevande calde al fine di garantire sempre un livello più alto possibile di igiene, e la conseguente sicurezza ed appetibilità dei prodotti erogati.

SERVIZIO COMMERCIALE

I responsabili commerciali si terranno costantemente in contatto con i referenti che Vorrete indicarci, sia per dare soluzione ad eventuali azioni correttive che per quelle preventive. Gestiranno inoltre, con le modalità che andremo a concordare, tutte le attività legate all'installazione di eventuali nuovi distributori, all'eventuale spostamento delle postazioni installate ed alle movimentazioni di distributori che dovessero rendersi necessarie.

CERTIFICAZIONI E AUTOCONTROLLO

Come previsto dal regolamento(CE) 852/2044 , le Aziende PARTNERS sono dotate del Manuale Aziendale di Corretta prassi Igienica (H.A.C.C.P). Fin d'ora ci dichiariamo disponibili a fornirvene una copia ad effettuare, con le modalità che riterrete opportune, le doverose ispezioni igieniche con i Vostri responsabili sui i distributori automatici installati.

La Aziende partners hanno posto al centro dei propri obiettivi la Qualità, un percorso lungo e faticoso ci ha portato al raggiungimento del traguardo delle certificazioni necessarie a svolgere un SERVIZIO SICURO sotto il profilo IGIENICO E SALUTISTICO

GARANZIE GENERALI DEL SERVIZIO

Per la gestione corretta del Servizio provvederemo inoltre a:

- Denuncia dell'installazione dei distributori automatici all'autorità competente per territorio come da disposizioni vigenti. La denuncia avverrà con comunicazioni a ENTI PREPOSTI, a Vostra richiesta, provvederemo ad inviarvi copia del tagliando di ricevuta.
- Tutti i distributori utilizzati sono muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dalle competenti autorità di igiene e profilassi in rispetto alle ultime normative vigenti
- **I distributori installati hanno ben visibile (come da norma) la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, l'indicazione dei prodotti alimentari venduti, l'etichetta riportante il nostro nome, ragione sociale ed indirizzo, nonché i recapiti necessari per eventuali contatti.**

DISTRIBUTORI E ACCESSORI



Realizzeremo di comune accordo con Voi e dietro Vostra indicazione punti di ristoro completi e personalizzati con appositi Corners (vedi sopra) equipaggiati da spazi raccogli rifiuti a scomparsa.

LA GAMMA DISTRIBUTORI

Tipica batteria



Macchine per Uffici e Famiglie



Capsule & Cialde Bio



LA GAMMA ACCESSORI



Gettoniera Rendiresto Mars 7900 Cash Flow che accetta tagli da: €. 0,01 – 0,02 – 0,05 – 0,10 – 0,20 – 0,50 – 1,00 – 2,00

Cambiamonete Comestero che accetta banconote da €.5,00 – €.10,00 e €.20,00.



Sistema a chiave elettronico senza contatti
Ad importo a scalare.



Cestini per raccolta
Rifiuti differenziati.

I PRODOTTI

La nostra Azienda si è resa inoltre promotrice di progetti di alimentazione consapevole, dando spazio all'interno dei distributori automatici a prodotti del commercio equo e solidale, a prodotti naturali, biologici, dietetici, per celiaci, per diabetici o allergici al lattosio. Di seguito Vi indichiamo alcune referenze che utilizzeremo:

- **prodotti per celiaci** – (Patatina classica, rustichina, Patastik, patatina artigianale della PATA, Gallette di mais, Riciok della Ditta Nutrition De Santè, Cannolo di riso, Crackers di riso e grissini di riso della Ditta Scotti, Snack al sale marino, al formaggio, al Barnbecue e al naturale della Ditta Fantastic Food, ecc).
- **Prodotti dal commercio equo e solidale** (Caffè in grani , Barretta al cioccolato e altri snack).
- **Prodotti fresco** (yogurt da bere o Latte , Yogurt in vasetto con cucchiaino Yovi, macedonia di frutta Fruitresse Yoga , latte al cacao da bere in brik da 200 cl latte maremma e/o Mukky, salamini con grissini “Le Voglie” della Negroni, Pan&Parmigiano (Parmigiano reggiano & Crackers non salati della Mulino Bianco, Philadelphia Snack con Ritz della Kraft, confezione di formaggio groviera con grissino della Kraft, insalata di fatto, insalata di riso, insalata di tonno).

I PRODOTTI

- **Prodotti biologici senza conservanti, coloranti, grassi idrogenati, no OGM** (Tortino di Farro al limone, Cioccolato, Yogurt – vaniglia , Crostatine all'albicocca, mirtilli o alle fragole , lampone E Sfogliatine alla frutta con farina di farro e ai mirtilli con farina di Kamut, tutti della Azienda Germinal del Gruppo Mangiar Sano, Frullato di frutta 100% biologica della Ditta Natura nuova, Acqua Sant'Anna da ½ litro naturale in bottiglia biodegradabile al 100%.
- **Prodotti Dietetici** (Barrette Vitasnella all'Arancia e cioccolato ricchi di frutta della Saiwa, le Chips di Soia e patate Light non fritte (patatine) della Bontà e salute Valsoia, snack cuore di mandorla vegetale della Bontà e salute Valsoia, Crackers di riso e orzo linea Vitasnella Saiwa, Cereali integrali in barrette linea Vitasnella Saiwa, Coca Cola zero in lattina da cl.33).
- **Gelati** (Cornetto classico, Cucciolone, stecco ducale al cioccolato, al cioccolato bianco, liuk della Ditta Algida).
- **Snack e panini caldi** (Croissant vuoto o con marmellata, treccina dolce con uvetta, panini al sesamo con salame, con prosciutto crudo, focacce con varie farciture, Croissant salati con salame, pizza margherita, pizza cotto e funghi, Kebab arrotolato con tacchino e verdure, Kebab con pane arabo tacchino e verdure della Ditta Montana e/o Food 24).

PARTNERSHIP

Dopo un lungo percorso, la nostra Azienda, a testimonianza di un a costante crescita professionale e qualitativa. E' attualmente FORNITORE UFFICIALE del servizio presso TEAM di Ciclismo World Tour, questo a garanzia della qualità del prodotto erogato.

CONCLUSIONI

RingraziandoVi dell'attenzione che vorrete riservare alla nostra presentazione, siamo disponibili ad ogni eventuale, futuro incontro onde definire meglio le Vostre esigenze ed esprimere la nostra migliore offerta.

Augurandoci di POTERVI annoverare tra I Ns. Clienti, in attesa di un Vostro riscontro, porgiamo cordiali saluti.

