



Informacja prasowa

Jak wygląda logistyka żywności w dobie pandemii – procedury i obostrzenia

Na przykładzie lidera logistyki żywności firmy QSL Polska.

Warszawa, 7 września 2020 r. – **Pandemia wirusa Covid-19 zmieniła sytuację na wszystkich światowych rynkach, nie pomijając rynku logistycznego. Z dnia na dzień konieczne było sprawne wdrożenie procedur umożliwiających pracownikom bezpieczne wykonywanie swoich obowiązków z jednoczesnym zachowaniem jakości i płynności operacji. Firma Quick Service Logistics Polska w trosce o zdrowie zespołu, klientów i współpracowników wprowadziła szereg zmian w systemie pracy, zgodnych z zaleceniami Sanepidu, WHO oraz własnymi wytycznymi zarządzania kryzysowego.**

Bezpieczeństwo i higiena pracy zawsze były jednym z priorytetów w Quick Service Logistics Polska. W obliczu pandemii Covid-19 firma skupiła się na bezpieczeństwie pracowników, klientów i współpracowników. Jakie nowe zasady wdrożono?

1. Już na początku epidemii wprowadzono ograniczenie dostępu dla osób z zewnątrz, poza wymaganymi serwisami, a wszystkie spotkania i wizyty zagraniczne zostały zastąpione wideokonferencjami.
2. Pracownicy biurowi i administracyjni zostali skierowani do pracy zdalnej. Od czerwca rotacyjnie połowa zespołu pracuje z biura, połowa zaś zdalnie.
3. W magazynach ustalona została czterdziestopięciominutowa przerwa pomiędzy zmianami, aby ograniczyć kontakty pomiędzy pracownikami i ewentualne rozprzestrzenianie się wirusa. Przed wejście do magazynu obowiązkowo mierzona jest temperatura.
4. W obiektach firmy wprowadzona została codzienna dezynfekcja magazynów i pomieszczeń wspólnych przy pomocy systemu zamgławiającego.
5. Zwiększona została również częstotliwość mycia i dezynfekcji pojazdów, każdy kierowca ma obowiązek na bieżąco dezynfekować elementy kabiny, takie jak klamki, przyciski, kierownica.
6. Przy wejściach do wszystkich obiektów zamontowane zostały pojemniki z płynami odkażającymi, a pracownicy zostali wyposażeni w rękawiczki i maseczki jeszcze przed wprowadzeniem w Polsce obowiązku ich stosowania. Mają oni również obowiązek zachowywania dystansu społecznego na terenie obiektów i w trakcie dostaw.

Pandemia koronawirusa zmusiła firmę do modyfikacji dotychczasowych procesów i dostosowania ich do nowych realiów. Wszystkie wprowadzone procedury mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa pracowników w trakcie wykonywania obowiązków i są stosowane do odwołania.

Jako rodzinna firma zawsze przykładaliśmy dużą wagę do bezpieczeństwa naszych pracowników i zachowania najwyższych standardów higieny. W obliczu pandemii wirusa Covid-19 natychmiastowo wprowadziliśmy nowe procedury, które zapewniły optymalną ochronę osób zatrudnionych w zespole QSL Polska. Obowiązek noszenia maseczek i rękawiczek został u nas wprowadzony jeszcze przed rządowymi obostrzeniami. Dzięki szybkim działaniom udało nam się utrzymać oferowane usługi



na najwyższym poziomie. Nie byłoby to możliwe, gdyby nie doświadczony, kompetentny i zdeterminowany zespół, który przestrzegał nowych przepisów. Wszystkim naszym pracownikom należą się gratulacje i podziękowania – to dzięki nim przeszliśmy przez najtrudniejszy czas, a teraz, silniejsi i bogatsi o nowe doświadczenia, możemy dalej rozwijać naszą działalność – mówi Agnieszka Sałek, dyrektor handlowa QSL Polska.

QUICK SERVICE LOGISTICS POLSKA – polski oddział międzynarodowej grupy logistycznej Meyer Quick Service Logistics. Dostarcza kompleksową obsługę logistyczną, koordynując pełny łańcuch dostaw, od nabywania produktów, poprzez jego magazynowanie, po dystrybucję do punktów sprzedaży. Specjalizuje się w magazynowaniu i transporcie świeżej żywności (dostawy *multi-temperature*). QSL Polska obsługuje wiodące na rynku sieci kawiarni i restauracji fast food. Udostępnia również powierzchnię magazynową.

Grupa Meyer Quick Service Logistics, do której należy QSL Polska, została założona w 1949 przez Ludwiga Meyera, obecnie zarządza nią trzecie pokolenie rodziny założycieli. Na rynku niemieckim jest liderem w sektorze logistyki dla branży spożywczej. Grupa Meyer QSL działa na terenie 12 krajów w Europie, w Polsce jest obecna od 2014 roku. W pięciu centrach logistycznych w Polsce (dwa magazyny oraz trzy centra cross-dock) pracuje 120 pracowników. Najwyższa jakość i terminowość usług zostały potwierdzone międzynarodowym certyfikatem IFS® – International highest Food Standard® z wynikiem *high level*. Firmy z grupy Meyer Quick Service Logistics w trosce o środowisko wprowadzają nowoczesne technologie zapewniające efektywne wykorzystanie zasobów naturalnych (oświetlenie LED, pojazdy z silnikami hybrydowymi, ergonomiczne chłodnie, redukcja hałasu). Ponadto wspierają projekty społeczne i organizacje non-profit.

Kontakt dla mediów:

Biuro prasowe, Odyseja PR

Anna Dostatnia

(+48) 533 341 073

annadostatnia@odysejapr.pl

Eliza Kucharska

(+48) 885 223 022

elizakucharska@odysejapr.pl