



Las plataformas de reparto amplían sus servicios de entrega de productos básicos a domicilio

Las plataformas digitales de reparto como Glovo, Ubers Eats o Deliveroo han mantenido en las últimas semanas su volumen de actividad más o menos habitual en las entregas a domicilio, a pesar del cierre de la gran mayoría de establecimientos y restaurantes. Aquellas plataformas que además ofrecen otro tipo de envíos han registrado un aumento en la demanda de productos de primera necesidad procedentes de supermercados y parafarmacias, por lo que estas empresas de reparto han optado por flexibilizar o ampliar estos servicios para satisfacer las necesidades de una población confinada por el coronavirus.

Glovo, por ejemplo, ha registrado un aumento en las compras de su servicio Globomarket y servicio de supermercados, así como un descenso en los pedidos a restaurantes debido al cierre de la gran mayoría de estos establecimientos por el estado de alarma. La plataforma española ha destacado que su labor se centra de

forma particular en el abastecimiento de alimentos y medicinas a los ciudadanos que se encuentran en cuarentena, “especialmente a aquellos colectivos de mayor riesgo, como son las personas mayores”.

En las últimas semanas, “hemos anotado que los pedidos de parafarmacia y productos farmacéuticos sin receta han aumentado el 60%”, ha apuntado Glovo. En esta línea, la plataforma ha señalado que en Barcelona más del 45% de los pedidos han sido termómetros, seguidos de otros básicos como caramelos para la tos, alcohol sanitario, entre otros. En este sentido, la compañía ha decidido asumir los costes de envío de los pedidos de la categoría de parafarmacia con el fin de aumentar la accesibilidad de los usuarios.

En general, también han aumentado las peticiones en la categoría de supermercados, puesto que Glovo ofrece reparto a domicilio de productos de primera necesidad. La plataforma digital comenzó hace más de un año con este servicio para productos de Carrefour, pero además esta semana ha anunciado un nuevo acuerdo con la cadena de supermercados Dia para reforzar esta actividad en 109 ciudades españolas. Así, el usuario selecciona los productos que desea en la plataforma de Glovo y los repartidores recogen los pedidos preparados directamente en el supermercado más cercano para realizar la entrega a domicilio.

Ante la puesta en marcha de nuevas medidas de prevención en las últimas semanas, Deliveroo también ha decidido lanzar nuevos servicios y funcionalidades para reforzar sus servicios de entrega. En concreto, han creado una tienda virtual en Madrid donde los usuarios pueden acceder a productos de diversas marcas de bebidas, lácteos y snacks, que se entregan a domicilio. Con el objetivo de reforzar la economía local, la plataforma ha cerrado acuerdos con otros 700 nuevos restaurantes en diferentes ciudades españolas con el fin de ampliar opciones, entre las que se incluyen restaurantes locales y de barrios, cadenas y algunos establecimientos para ocasiones especiales como Kirei by Kabyki, del Grupo Kabuki, que cuenta con varias estrellas Michelin.

Asimismo, Deliveroo ha pactado con Repsol para facilitar el abastecimiento de productos de cesta básicas en seis de sus estaciones en zonas céntricas de Madrid, Barcelona y Valencia. Este acuerdo que han puesto en marcha ambas compañías durante el estado de alarma “hará posible la entrega a domicilio en apenas 30 minutos de más de un centenar de referencias, incluyendo una variedad de platos precocinados, básicos como arroz condimentos, lácteos y productos de higiene, entre otros”, ha explicado Deliveroo.

LOS REPARTIDORES TEMEN CONTAGIARSE

Según han detallado varias de estas plataformas, hasta la fecha no se ha buscado aumentar plantillas, pero sí que se ha ‘reciclado’ a los trabajadores en la misma empresa. Es decir, algunos trabajadores que no pueden ejercer su actividad debido a las restricciones han sido trasladados de sección para dar apoyo a otros departamentos. Según las informaciones de la asociación de mensajeros Asoriders, “hasta la fecha se han registrado pocas bajas laborales”. A la asociación le consta que “en una de las plataformas de reparto se detectaron ocho personas de baja la semana pasada, pero solo una de ellas debido a un positivo por coronavirus”. Los demás trabajadores fueron puestos en cuarentena obligatoria por compartir su domicilio con algún familiar infectado con el Covid-19, según sus informaciones.

En este sentido, la asociación de riders también ha indicado que “algunas plataformas se han planteado aumentar ligeramente su plantilla debido a que muchos trabajadores han decidido quedarse en casa por miedo al contagio”. Por su parte, Glovo ha avanzado que “en caso de que un repartidor sea diagnosticado con Covid-19, estamos comprometidos a garantizarle un soporte económico durante la enfermedad”.

Otro problema añadido es que algunos de los restaurantes que se han mantenido abiertos se encuentran colapsados por la alta demanda de pedidos a domicilio y la falta de otras opciones de restauración disponibles. En las horas punta, “la demanda sube más cada día”, ha asegurado la asociación de riders. Además, los

restaurantes que están abiertos a menudo se encuentran sobrecargados de pedidos, “pero el volumen general no llega a las cifras precoronavirus”, ha añadido.

REFUERZO EN LAS ENTREGAS CERO CONTACTO

Las plataformas digitales en general ya han implementado estrategias de entregas cero contactos para evitar contagios. “Tanto los restaurantes como los riders tienen el deber de respetarlos para asegurar así que el cliente va a recibir en casa su pedido en las mejores condiciones de higiene”, ha explicado Asoriders.

Según ha explicado Glovo, “para garantizar la seguridad en la recepción de un pedido hemos eliminado la firma y se recomienda el pago con tarjeta”. Además, se ha instaurado un sistema de bolsas precintadas y previamente desinfectadas, que el repartidor deja en la puerta del domicilio del usuario a la vez que mantiene la distancia hasta que el pedido sea recogido. Este proceso se amplía también en el proceso restaurante-rider en el caso de Deliveroo. Es decir, el restaurante coloca la bolsa de comida en la térmica del rider, y el cliente saca su pedido de allí sin que el repartidor llegue a tocar esa bolsa de comida.