



Las taquillas multitemperatura acompañan al online en su crecimiento por la pandemia

El crecimiento del canal online que ha registrado el sector de la alimentación durante los últimos meses ha generado a su vez un mayor interés en la modalidad de recogida de productos perecederos a través de taquillas inteligentes refrigeradas. Pese a que esta solución era aún relativamente excepcional hace tan solo un año, los supermercados ya se han subido al carro del Click&Collect para ofrecer nuevos modos de recogida que garanticen la cadena de frío en todo tipo de productos frescos y congelados. Hoy día, tras el confinamiento y el primer estado de alarma por la pandemia de coronavirus, esta solución cero contacto que permite una gran flexibilidad en la recogida de la compra y que además posee la ventaja de reducir el tráfico y la contaminación, ha acelerado su desarrollo previsto en tan solo unos meses, hasta convertirse actualmente en un modelo de recogida más para el canal online.

Alimerka o Eroski son algunos de los supermercados pioneros en la implementación de taquillas refrigeradas para el servicio de recogida online en la Península. En el caso de la cadena de supermercados asturiana, Alimerka estrenó su servicio Click&Collect con unas taquillas dotadas con refrigeración y congelación para conservar todo tipo de productos un año atrás. El proveedor de esta solución, Strong Point, ha diseñado las estaciones de recogida que incluyen tres zonas de temperatura: ambiente, refrigerados y congelados. Este proyecto piloto comenzó su andadura en el tercer trimestre de 2019 en una de sus tiendas en Gijón (Asturias), un servicio que ahora se ha extendido a un total de 25 tiendas en 12 municipios asturianos, además de en otras localizaciones como León, Valladolid o Burgos. Alimerka ha puesto de relieve que las circunstancias actuales por la pandemia “han generado que la compra online haya crecido hasta el 300%”, con el consiguiente uso de estas taquillas refrigeradas en sus instalaciones para la recogida de los productos.

Otra cadena de alimentación que ha apostado por esta solución es Eroski. La red de supermercados ha asegurado que, en la misma línea que Alimerka, “la compra online ha registrado durante estos meses de pandemia unas cifras inesperadas”, y que “hemos alcanzado ahora el crecimiento previsto para estas taquillas que esperábamos en años”. Además, Eroski ha destacado que, “una vez el cliente ha probado las ventajas de este canal, repite con buena valoración del servicio”. La cadena de supermercados ofrece la recogida de pedidos online en taquillas inteligentes en Arrasate-Mondragon (Gipuzkoa), cuya solución es apta para todo tipo de productos, con zonas a tres temperaturas para refrigerados, congelados y productos a temperatura ambiente, con el objetivo de garantizar la conservación adecuada de los alimentos.

Respecto a la visión de los fabricantes de estos lockers multitemperatura, la empresa especializada en su fabricación y en el desarrollo de software de gestión de los mismos que forma parte de la multinacional suiza Kern, Pudo, es el actual proveedor de la cadena de supermercados Eroski, entre otras compañías. Según ha explicado Pudo, “hace unos años comenzamos a estudiar la evolución del refrigerado en el ecommerce que, aunque era un mercado aún muy verde, tenía gran potencial de crecimiento”. Para implementar nuevas soluciones de frío en

sus taquillas inteligentes, Pudo generó sinergias con Frigicoll, una empresa española con sede en Barcelona experta en frío industrial. “Lo que empezó siendo una colaboración en un primer momento, desembocó en la creación de una nueva compañía -FrigiKern- para el desarrollo y la comercialización de terminales a temperatura controlada y congelados”.

A partir de ahí, Frigikern comenzó a desarrollar sus propios terminales inteligentes multitemperatura. Según ha explicado esta empresa, en la actualidad se emplean para diversas aplicaciones en supermercados o en mercados municipales para dejar las compras en taquillas consigna, “aunque también se aplica al sector pharma, para aquellos medicamentos que requieren refrigeración, o bien en soluciones de última milla con contenedores refrigerados”, han explicado desde Frigikern.

Con el Covid-19, “esta iniciativa se ha desarrollado en un tiempo que nosotros estimábamos de unos dos años”, ha puntualizado la compañía. Entre otros motivos, según FrigiKern, este creciente interés se debe a que “facilita la recogida de productos con el menor contacto posible”. Además, se han triplicado las ventas online en el sector alimentación. “Si antes no funcionaba mal donde estaban implantadas estas taquillas, ahora se ha acelerado mucho”, ha comentado el proveedor de taquillas inteligentes. Las ocupaciones de rotaciones -es decir, los plazos de entrega- han pasado de dos veces al día, uno de mañana y otro de tarde, “a estar a día de hoy en un nivel de rotación de 5 tramos de dos horas en casi todas las implantaciones de estos lockers”, ha apuntado FrigiKern. “Es tanta la demanda que se han tenido que ampliar esas franjas horarias de recogida para que más gente pueda hacer uso de ellas en los supermercados”, ha añadido.

Las taquillas de FrigiKern están pensadas también para otros usos como, por ejemplo, la recogida de compras online de alimentación en el momento y lugar en que el usuario elija. El usuario realiza la compra en su supermercado de confianza, recibe un código de desbloqueo y, al introducirlo en la máquina, los compartimentos que alberguen su compra se abrirán progresivamente en base a

tres rangos de temperatura: ambiente, fresco y congelado. Las taquillas multitemperatura de FrigiKern ya se encuentran presentes para operadores como Seur, GLS, Tinsa o CTT, o son empleadas por cargadores como Decathlon, Fnac, Leroy Merlin o Inditex en múltiples ubicaciones en la Península Ibérica. Asimismo, para la recogida de alimentos perecederos, la compañía ha instalado lockers en el metro de Madrid, en el Mercado de Abastos en Vitoria o en el Hotel Majestic de Barcelona.