Publicado en Madrid el 16/09/2020

# [AENOR respalda las buenas prácticas de SELECTA en la gestión del coronavirus](http://www.notasdeprensa.es)

## Selecta consigue el Certificado AENOR de Protocolos frente al Covid-19, que reconoce la seguridad en el servicio a sus clientes. La compañía de restauración automática cumple así el Reglamento particular de la Certificación AENOR frente al Covid-19 (RP-CSG-076), convirtiéndose en un proveedor seguro. Se compromete así a tener implantados los protocolos de prevención de contagio ante el virus en todas sus instalaciones, tanto en sus puntos de venta como en sus rutas o centros de trabajo

 Selecta España ha dado un paso más para auditar sus sistemas de trabajo y asegurar un perfecto servicio a sus clientes, consiguiendo el Certificado AENOR de Protocolos frente al Covid-19, que garantiza la completa seguridad de sus instalaciones, de sus trabajadores y la gestión de los posibles riesgos derivados del coronavirus en sus servicios. Una prestigiosa certificación que también afecta a Nordis, Centro Especial de Empleo del Grupo Selecta en España (www.nordis.es), y cuyo cumplimiento será verificado periódicamente por parte de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). La compañía declara así disponer de dichos protocolos para prevenir el contagio en todos sus procesos de trabajo; lo que traslada a clientes, trabajadores y consumidores las garantías necesarias para confiar en sus servicios. “Nuestra llegada al cliente es completamente segura. Nuestros clientes pueden sentirse tranquilos y protegidos. Esta certificación refuerza además la idea de que el vending es una alternativa de restauración muy segura en estos momentos”, indica Alfonso Huidobro, Director de Operaciones de Selecta España. En palabras de Marisol Castillo, directora del Centro Especial de Empleo Nordis, “este sello nos brinda más credibilidad, y aporta excelencia a nuestros sistemas de gestión, reforzando la calidad de todos nuestros procesos”. El informe de auditoría emitido por AENOR ha sido favorable, y también recoge evidencias de las buenas prácticas de la compañía en la gestión del coronavirus tanto en la sede central de Torrejón de Ardoz (Madrid) como en sus delegaciones españolas. En todas ellas se han tomado diversas medidas organizativas, de higiene y protección para evitar la propagación del Covid. “Nuestra idea es seguir trabajando en esta dirección para mantenernos en línea con la rigurosidad de esta certificación, cumpliendo las directrices en materia de prevención e higiene, y poder seguir dando valor añadido a nuestros clientes y seguridad a nuestros empleados”, afirma Mar Soler, responsable de Prevención y Riesgos Laborales. Sobre SelectaEl Grupo Selecta es actualmente líder europeo en servicios de vending y restauración automática. Está especializado en la creación de áreas de descanso y en el desarrollo de conceptos novedosos para servicios autoasistidos de alimentación. Con sede en Suiza, la compañía opera en 16 países y es hoy en día un referente en el sector de la distribución automática. Desde sus inicios en 1957, Selecta representa excelencia en el servicio y es testimonio de la pasión y dedicación de 10.000 empleados altamente cualificados, que ofrecen marcas de café de gran calidad y una amplia selección de alimentos y bebidas de primeras marcas adaptadas a las necesidades de cada cliente, satisfaciendo las necesidades de más de 10 millones de consumidores diarios. En nuestro país, AB Servicios Selecta España es el proveedor de servicios de vending en casi todo el IBEX 35. En el territorio español cuenta con más de 35.000 puntos de venta de vending que dan servicio a más de 1 millón de consumidores diarios. Más info: www.selecta.es.

**Datos de contacto:**

Elena Sanz Frías

Prensa y Comunicación

900 504 713

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/aenor-respalda-las-buenas-practicas-de-selecta](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Finanzas Gastronomía Logística Seguros Restauración Recursos humanos Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)