

Opstart van de business

In deze bijzondere tijden willen wij als partner voor food professionals graag met je mee blijven denken en jou actief helpen. Achter de schermen zijn wij volop bezig met de voorbereidingen voor de openstelling van de Horeca.

Om er samen voor te zorgen dat we een soepele opstart voor je leveringen verzorgen, zijn enkele zaken belangrijk, deze vind je hieronder. Heb je hierover nog vragen, neem dan contact op met je klantenteam. Zij zijn bereikbaar van 07.00 uur tot 17.00 uur en staan voor je klaar om alle vragen zo goed mogelijk te beantwoorden. Samen proberen we de best mogelijke weg te vinden om alles in goede banen te leiden.

Hieronder in hoofdlijnen nog even de belangrijkste zaken op een rij.

Zo bestel je...	Zo leveren wij...
<ul style="list-style-type: none">✓ Plaats je order zoals je dat gewend bent✓ Je bestelling mag in delen worden geplaatst✓ Alle reguliere bezorgtijden en vensters blijven in stand✓ Per 1 juni hanteren we een uiterlijke besteltijd van 22.00 uur✓ Voor spoedorders en noodgevallen kun je terecht in één van onze zelfbedieningsvestigingen	<ul style="list-style-type: none">✓ Indien mogelijk nemen wij maximaal emballage mee retour✓ Op Hemelvaartsdag en Pinksteren wordt er niet bezorgd. Wel zijn onze zelfbedieningsvestigingen op 2^e Pinksterdag geopend van 9.00 tot 13.00 uur✓ Het kan helaas vaker voorkomen dat iets niet voorradig is✓ Sleutelklanten hoeven net als vóór Corona niet aanwezig te zijn✓ Er is altijd iemand aanwezig om te tekenen voor emballage
Zo blijven we gezond...	
<ul style="list-style-type: none">✓ Wij houden ons aan de richtlijnen van het RIVM en houden 1,5 meter afstand✓ Sligro neemt zo veel mogelijk maatregelen om de veiligheid van haar chauffeurs en klanten te borgen	

Wij helpen je graag en zo goed mogelijk. Doordat onze leveranciers ook weer opnieuw moeten opstarten, kan het vaker voorkomen dat er iets niet voorradig is. Wij danken je voor begrip.

Uiteraard houden wij ons aan de RIVM richtlijnen. Ons verzoek aan jou is om een zo veilig mogelijke omgeving te creëren, zodat onze chauffeurs ook veilig hun werk kunnen doen. Mocht er zich een ongewenste leversituatie voor doen, dan kan de manier van leveren afwijken van de reguliere werkwijze.

Dank voor je begrip en heel veel succes gewenst met de opstart.

Samen sterk!