

COSA RICHIEDERE AD UN FORNITORE DI ACQUA IN BOCCIONI

1. RITMI CONSEGNA

Ogni due settimane, sempre ad un giorno fisso che varia in funzione delle aree geografiche, i nostri responsabili di zona riforniscono i clienti della quantità d'acqua **necessaria ad affrontare i quindici giorni seguenti**.

Vantaggi:

- Riusciamo a servire clienti di qualsiasi dimensione, con una fornitura su misura.
- Non esistono minimi di consegna, consentendo al cliente di rifornirsi solo quando ne ha bisogno.
- **Non stock system:** occupazione del minimo spazio necessario. Con tale procedura i clienti non si troveranno di fronte all'incombenza di dover impegnare spazi aziendali per lo stoccaggio dei boccioni.

2. FRESCHEZZA ACQUA

La principale garanzia d'integrità del nostro prodotto sta nei nostri ritmi di consegna ovvero nella rotazione continua della merce. Relativamente a questo, riceviamo 3\5 camion rimorchi a settimana di acqua, che viene consegnata ai nostri clienti entro **24\48** ore dall'arrivo.

Vantaggi:

- Totale garanzia di freschezza del prodotto, l'acqua arriva al cliente, mediamente 5\6 giorni dopo l'imbottigliamento alla fonte.
- La rotazione continua consente di avere in azienda un numero di boccioni tale da permetterne la conservazione al riparo assoluto da raggi solari; ciò non sarebbe possibile con grandi lotti di prodotti, che dovrebbero essere depositati all'aperto, come avviene per le bottiglie di plastica vendute al supermercato.



Viva Aqua Service Italia s.r.l.

Sede Legale □ Via delle Lame, 111 □ 40122 Bologna (BO) □ P.I. 02154341206

Sede Operativa □ Via Serenari 28/C □ 40013 Castel Maggiore (BO) Italia □ Tel. 0516321294 □ Fax 051714712

3. SANIFICAZIONI PERIODICHE

Ogni sei mesi i nostri responsabili di zona sostituiscono l'erogatore in uso dal cliente con un nuovo erogatore. Questo perché Viva Aqua Service procede periodicamente ad un processo interno di sanificazione dei propri erogatori, attraverso un trattamento tramite azoto.

Vantaggi:

- Garanzia di una macchina totalmente igienica .
- Sicurezza che la freschezza dell'acqua uscita dal boccione non venga contaminata da residui batteriologici che l'acqua stessa, essendo un prodotto vivo, rilascia nell'erogatore.

4. MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP

In quanto azienda alimentare Viva Aqua Service, in base al D.Lgs. 155/97, verifica preventivamente tutte le fasi del processo produttivo/distributivo avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e dei controlli dei punti critici, ovvero:

- a) analisi dei potenziali rischi microbiologici per gli alimenti;
- b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici microbiologici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

Vantaggi:

- Massima sicurezza e salubrità degli alimenti.
- Responsabilizzazione nostra e del nostro servizio nei confronti dei clienti.



Viva Aqua Service Italia s.r.l.

Sede Legale □ Via delle Lame, 111 □ 40122 Bologna (BO) □ P.I. 02154341206

Sede Operativa □ Via Serenari 28/C □ 40013 Castel Maggiore (BO) Italia □ Tel. 0516321294 □ Fax 051714712

5. PERSONALE ASSUNTO DIRETTAMENTE

Viva Aqua Service ha scelto di contare su un team di persone assunto direttamente alle sue dipendenze. Il territorio coperto dal nostro servizio è suddiviso per aree geografiche, all'interno delle quali operano i nostri responsabili di zona.

Vantaggi:

- La scelta di avvalersi di personale assunto ci permette di lavorare con persone che operano nell'interesse dell'azienda e di conseguenza del cliente.
- Identificazione immediata di ogni eventuale problema.
- Instaurazione di un rapporto di fiducia tra cliente e responsabile di zona.

6. ISCRIZIONE A.I.A.B.O® (Associazione Italiana Acqua in Boccioni)

Per rafforzare ulteriormente il sistema di controllo, Viva Aqua Service è anche socio AIABO, l'Associazione Italiana Acqua in Boccioni, la quale effettua regolari ispezioni tramite un ente indipendente, al fine di promuovere un comune codice deontologico. Per questo conferisce la qualifica di Socio solamente ad imprese che rispettino gli standards qualitativi ed operativi stabiliti, e che perseguano gli obiettivi dell'Associazione.

Vantaggi:

- Tutela per via "esterna" del consumatore.
- Garanzia di corretta applicazione delle prassi igieniche conformi agli standards europei di qualità.



Viva Aqua Service Italia s.r.l.

Sede Legale □ Via delle Lame, 111 □ 40122 Bologna (BO) □ P.I. 02154341206

Sede Operativa □ Via Serenari 28/C □ 40013 Castel Maggiore (BO) Italia □ Tel. 0516321294 □ Fax 051714712

SCHEDA COMPARATIVA

SERVIZIO



MINIMO DI CONSEGNA

SI



NO

DI QUANTI BOCCIONI :

PASSAGGI AUTOMATICI



SI

NO

CADENZA:



Viva Aqua Service Italia s.r.l.

Sede Legale □ Via delle Lame, 111 □ 40122 Bologna (BO) □ P.I. 02154341206

Sede Operativa □ Via Serenari 28/C □ 40013 Castel Maggiore (BO) Italia □ Tel. 0516321294 □ Fax 051714712

PRODOTTI



BOCCIONI CON MANIGLIA



SI

NO

EROGATORI ACQUA CALDA



SI

NO

BOCCIONE RIUTILIZZABILE



SI

NO

SANIFICAZIONE REGOLARE



SI

NO

CADENZA:

ACQUA DI SORGENTE



SI

NO



Viva Aqua Service Italia s.r.l.

Sede Legale □ Via delle Lame, 111 □ 40122 Bologna (BO) □ P.I. 02154341206

Sede Operativa □ Via Serenari 28/C □ 40013 Castel Maggiore (BO) Italia □ Tel. 0516321294 □ Fax 051714712

AZIENDA

MANUALE HACCP



SI

NO

ISCRIZIONE A.I.A.B.O.



SI

NO

Verifica su sito <http://www.aiabo.org/>

PERSONALE ASSUNTO DIRETTAMENTE



SI

NO



Viva Aqua Service Italia s.r.l.

Sede Legale □ Via delle Lame, 111 □ 40122 Bologna (BO) □ P.I. 02154341206

Sede Operativa □ Via Serenari 28/C □ 40013 Castel Maggiore (BO) Italia □ Tel. 0516321294 □ Fax 051714712