



## Las zonas de socialización de las empresas, el gran reto en la vuelta al entorno laboral

27-05-2020

**Las zonas de socialización como el comedor, áreas de vending, recepción o pasillos, son áreas críticas en las empresas a la hora de evitar contagios; son espacios de encuentro informales, de relación personal, donde se baja la guardia. Para mantener esta interacción personal sin renunciar a la seguridad, la guía 'Cómo adaptar un espacio de trabajo ante el covid19' ofrece una serie de recomendaciones y ejemplos prácticos de rediseño de los espacios, para evitar riesgo de contagio.**

Evitar contagios en los espacios comunes -espacios de socialización- de las empresas, son el gran desafío en las diferentes fases de la desescalada y la vuelta a la 'nueva normalidad' tras el Covid-19. En los espacios más informales, de descanso y de relación personal como recepción, cafetería, áreas de vending... es fácil que se relajen las medidas de seguridad y se acorten las distancias.

Para mantener esta interacción personal sin renunciar a la seguridad, la guía 'Cómo adaptar un espacio de trabajo ante el covid19', de Actiu (compañía española de diseño y fabricación de espacios de trabajo/hospitality), ofrece una serie de recomendaciones y ejemplos prácticos de rediseño de los espacios para evitar cualquier riesgo de contagio.

Además de respetar medidas como una distancia mínima de dos metros entre trabajadores, reducir la densidad y el aforo, promover una conciencia ecológica, impulsar la transformación digital, disponer de mobiliario ergonómico, mamparas de seguridad, materiales antibacterianos y crear espacios flexibles y polivalentes, la guía propone protocolos de higiene para los trabajadores y sus puestos de trabajo, señalética que garantice la circulación segura y recomienda nuevas ayudas tecnológicas como cámaras con control de temperatura corporal o sensores que eviten el contacto en zonas de uso compartido.

La aplicación y cumplimiento de todas estas medidas resulta más difícil y compleja cuando se habla de los espacios de socialización, según **Soledat Berbegal**, consejera y directora de reputación de marca de Actiu *"mantener el control en tu puesto de trabajo resulta más sencillo porque es un espacio específico de cada usuario, donde se realizan tareas muy concretas. El reto está en las llamadas zonas de socialización, de relación personal, donde se baja la guardia o desaparecen las reglas"*. Para Berbegal, un espacio común bien diseñado, *"además de proteger la salud, debe favorecer los encuentros creativos, permitiendo la transmisión de ideas entre las personas y posibilitar momentos de desconexión entre tareas operativas que requieren concentración. En este sentido, las terrazas al aire libre o la implantación de tecnología con sensores sin contacto cada vez van a adquirir más protagonismo en los entornos*

corporativos de socialización”.

### ‘Algunos consejos de la guía “Cómo adaptar un espacio de trabajo ante el Covid-19’

#### – Comedores/Cafeterías.

- Reducir el aforo a cuatro personas cada 10m<sup>2</sup>
- Respetar la medida recomendada de 2m siempre que sea posible.
- Separar las mesas entre sí con mamparas o elementos divisorios.
- Ampliar la distancia entre mesas y sillas reduciendo el aforo y mejorando los pasos.
- Respetar flujos de paso y esperar a que pase la persona sin forzar un encuentro intentando mantener una distancia de un metro como mínimo.
- Al ser un espacio de alta concurrencia, marcar unas direcciones de paso intentando mantenerlas siempre libres para evitar las aglomeraciones en zonas de circulación, respetando las personas sentadas el turno para levantarse y acceder a estas.
- Situar puntos de higiene cerca de las mesas para su uso antes y después de utilizar las mesas.
- Mantener una correcta y exhaustiva limpieza del producto y tapizados al ser un espacio de uso por diferentes personas, procurando su limpieza a ser posible entre usos o turnos.
- No utilizar zonas comunes de lavado ni elementos compartidos, como neveras, cafeteras, cubiertos...

#### – Zonas de recepción.

- Delimitar los espacios de espera sin interrumpir la entrada y salida. Si no fuera posible, se debe esperar en la calle respetando la distancia de seguridad, hasta poder acceder al espacio.
- Mantener la correcta distancia entre los puestos de trabajo/atención respetando los dos metros siempre que sea posible.
- Colocar mamparas frontales para proteger a los usuarios.
- Mantener las distancias cuando estemos enfrente del mostrador intentando tener el mínimo contacto con las superficies.
- Marcar en el suelo, con líneas o puntos, la distancia recomendada, así como el acceso y salida.
- Respetar distancia y turnos para ser atendido, siempre con el uso de mascarilla.
- Situar puntos de higiene a la vista y en las zonas cercanas al mostrador para su uso.
- Mantener una correcta limpieza del espacio y del producto periódicamente.

#### – Zonas de encuentro *soft seating*

- Limitar el uso de estos espacios y del número de personas, reduciendo el aforo al 50% y ampliándolo de manera progresiva.
- Situar una marca en el suelo del asiento a ocupar para respetar la distancia entre los usuarios. Si es un sillón de dos personas siempre dejaremos libre el asiento contiguo y, en caso de un sillón de más de tres plazas, los dos contiguos.
- Si disponemos de una zona muy saturada de *soft seating*, podemos redistribuir dichas zonas ampliando las distancias y generando nuevos espacios con el mismo mobiliario.
- Respetar distancias mínimas de dos metros entre usuarios.
- Si tenemos una mesa frontal y dificulta el acceso, las personas sentadas en los laterales, se levantarán y cederán el paso al que está sentado o quiera sentarse, alejándose lo suficiente para que pase sin problema.
- Retirar mesas frontales de apoyo, despejando así el acceso libre al sillón y no entorpeciendo ni molestando al resto de usuarios.
- Facilitar fundas biodegradables o elementos para cubrir el asiento y cuando lo abandone tirarlo a una papelera de reciclaje.
- Ubicar puntos de higiene cerca de las zonas para su uso antes y después de utilizar este espacio.
- Mantener periódicamente una correcta y exhaustiva limpieza del producto.

– Puedes ver todas las noticias relacionadas con el coronavirus en la página ‘Las colectividades frente al Covid-19’ y descargar la guía completa de Actiu en el apartado de ‘Guías y documentos’ (seguridad alimentaria e higiene).

#### Noticias Relacionadas

- Presentado un estudio sobre nutrición saludable en el trabajo y su relación con la productividad
- Resultados del estudio MedCars sobre hábitos de vida saludables en trabajadores de Seat
- ¿Qué es un workcafé y qué beneficios puede aportar a la empresa y a los trabajadores?
- La legislación que regula la obligatoriedad de tener comedor de empresa se remonta a 1938