



Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Mediterránea Group impulsa el co-living en universidades de Salamanca y Valencia

## Mediterránea Group impulsa el *co-living* en universidades de Salamanca y Valencia

Miércoles, 04 de diciembre 2024

Mediterránea Group, compañía española de servicios globales de restauración colectiva, ha comenzado a trabajar en dos nuevas residencias universitarias en Salamanca y Valencia. De esta forma, impulsa su objetivo de responder a las necesidades de los jóvenes españoles que, cada vez más, encuentran en el *co-living* una forma de vivir la experiencia universitaria.

Con estos dos nuevos proyectos, la marca alcanza los 11 comedores en residencias por toda la Península Ibérica. En estos espacios, Mediterránea se compromete a transformar cada momento en la mesa en una experiencia enriquecedora en la que la alimentación saludable y el bienestar de sus residentes son la máxima prioridad. Esta filosofía busca invitar a la desconexión a los estudiantes para elevar estos momentos asegurando que cada comida sea una oportunidad para recargar energías y crear recuerdos alrededor de la mesa.

### **Co-living como tendencia que redibuja el panorama en las residencias**

El *co-living* en residencias universitarias se ha asentado como una solución innovadora que combina alojamiento y comunidad y que se adapta a unas necesidades cada vez más específicas entre los estudiantes. Espacios como comedores, zonas de estudio, gimnasios y áreas recreativas al aire libre crean un entorno que promueve tanto el bienestar social como físico de los residentes.

Además de estos espacios compartidos, el servicio de comedor en el *co-living* universitario ha evolucionado con soluciones tecnológicas que optimizan la experiencia de los estudiantes. Neveras inteligentes, *smart lockers* —casilleros automatizados para el almacenaje mediante códigos o aplicaciones móviles— y cafeterías automatizadas ofrecen acceso a alimentos y bebidas a cualquier hora.

Este paradigma consigue integrar a la perfección una oferta gastronómica innovadora y para todos los gustos con una propuesta de espacios novedosa que permite desarrollar en mayor medida el sentimiento de relación social, bienestar y compañerismo. Todo ello potenciado con la incorporación de nuevos servicios de restauración automática *prémium*, como dispensadores de agua de alta calidad y máquinas de café especializadas, además de mayores facilidades con sistemas de pago variados.

*“Nuestro comedor en este tipo de espacios no es solo un espacio para alimentarse; es un lugar de inspiración e innovación diseñado para enriquecer la experiencia de los estudiantes. A través de estas iniciativas, continuaremos siempre ofreciendo el mejor servicio y cumpliendo con una labor social imprescindible”,* afirma **Beatriz Sánchez**, directora del departamento de Operaciones de Mediterránea Group.

Contacta con **Mediterránea** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### **Noticias Relacionadas**

- [Mediterránea identifica las grandes claves de la innovación en el diseño de la restauración colectiva](#)
- [Rodilla llega al Hospital Severo Ochoa como parte de su acuerdo de franquicia con Mediterránea](#)
- [Mediterránea se alía con Cece Galicia para expandirse en comedores escolares gallegos](#)
- [Mediterránea Group facturó 313 millones de euros en 2023, récord histórico de la compañía](#)