



Sodexo incorpora el control de aforos digital en sus centros y restaurantes corporativos

22-06-2020

Sodexo, en el marco de 'Rise with Sodexo', su programa global de apoyo a las organizaciones en su adaptación post *Covid-19*, ha comenzado a incorporar medidas de seguridad y control de aforos en todos sus restaurantes corporativos en empresas, universidades, hospitales y espacios culturales y deportivos.

Con el fin de garantizar la vuelta segura a los entornos laborales, educativos, culturales y sanitarios, así como a sus zonas comunes y en particular a las áreas de restauración, Altabox ha desarrollado para Sodexo nuevas tecnologías y soluciones digitales que permiten mejorar y garantizar la seguridad de los comensales, como una de las apuestas estratégicas en este nuevo escenario, donde la seguridad y la prevención son clave.

Con este fin, Sodexo ha apostado por sistemas de gestión y control de afluencias y aforo, a través de la avanzada tecnología de los sensores 3D que mide con exactitud el aforo de cada área de restauración en tiempo real, gestionando adecuadamente el aforo recomendado en cada momento. Esta información se muestra a los clientes gracias a la integración con la cartelería digital, de manera que en las pantallas, ya disponibles en los espacios de restauración, se informa a los visitantes de la ocupación de los comedores al instante. Este mismo canal sirve también para incidir en los mensajes de seguridad, así como recomendaciones de higiene y prevención de la salud.

La implementación tecnológica de estas soluciones en restauración ha sido llevada a cabo por Altabox, compañía en quien Sodexo ha confiado los servicios de analítica de aforo, gestión de cartelería digital de alguno de sus centros y emisión de contenidos relevantes para los visitantes. Estas tecnologías se han puesto en marcha a través de la solución BeWin para analítica de aforo y la integración con el CMS desarrollado por Altabox, y que ya presta servicio a Sodexo en cinco países.

'Rise with Sodexo', un programa global para apoyar a las organizaciones

Con el foco puesto en la salud y la confianza de sus colaboradores, clientes y consumidores, 'Rise with Sodexo' ataja los daños

provocados por la pandemia mundial *Covid-19* con el objetivo de que todos puedan retomar sus actividades con seguridad.

A medida que los países han avanzado en sus desescaladas, los empleados quieren sentirse seguros en sus entornos profesionales. Paralelamente los consumidores quieren asegurarse de que pueden contar con las empresas en las que confían para adoptar los más altos estándares de salud y seguridad.

En este contexto, Sodexo convencida del valor de su experiencia y de su firme compromiso con las mejores prácticas de Responsabilidad Social Corporativa, ha desarrollado 'Rise with Sodexo'. A partir de las lecciones aprendidas en todo el mundo, los equipos y expertos de Sodexo han identificado las nuevas necesidades de clientes y empleados en todos los sectores de actividad.

Este enfoque, destinado a tener un impacto positivo y restablecer la confianza, se articula en cinco etapas con soluciones específicas:

1. La preparación del desconfinamiento con un experto en evaluación de riesgos para reiniciar el proceso y el diseño del proceso de reapertura.
2. La protección de las personas a través de servicios que van desde la desinfección de los centros hasta los servicios *contactless*.
3. La adaptación de los servicios de restauración, siempre basados en una alimentación saludable y equilibrada, y nuevos formatos como el *Grab & Go* o el *delivery*, así como la implantación de sistemas de control de aforo.
4. La concienciación de los usuarios mediante la comunicación in situ y la introducción de la figura del "embajador de seguridad" en los centros de trabajo.
5. La optimización de los espacios y de la experiencia del empleado garantizando las medidas de distancia social.