

UNIVERSIDAD UFV  
GUÍA COVID-19  
REAPERTURA



# OBJETIVOS

Garantizar la seguridad y confianza en la prestación de nuestros servicios cumpliendo las normas y protocolo establecidos por Sodexo QHSE, gobierno y requerimientos específicos de nuestros clientes.



# NORMAS GENERALES

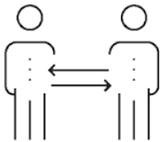
APLICABLE EN TODOS LOS ESPACIOS DE RESTAURACIÓN DE SODEXO DENTRO DEL CAMPUS UFV



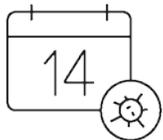
- Uso de  **mascarillas**.



- **Uso de guantes o uso de gel desinfectante** obligatorio antes de entrar en los espacios, y como medida adicional en aquellos puntos de servicio ubicados en sala (ej. fuentes de bebidas), será obligatorio disponer también de guantes o gel para cada uso.



- Mantener **distanciamiento de seguridad** entre usuarios.



- **Comunicación de buenas prácticas** fuera y dentro del restaurante a través de los canales disponibles. Cartelería y pantallas.



- Ante cualquier síntoma no acudir a los espacios de restauración.

**CAFETERÍA THE MARKET**  
**CAFETERÍA CENTRAL**

# NORMAS CAFETERÍA THE MARKET

BARRA, FREE-FLOW Y SALA

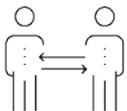
El aforo de la cafetería pasa a ser de 334 personas en total



Señalizaremos tres puertas de **entrada** y tres puertas de **salida**, así como **los flujos de dirección** para evitar los cruces y mantener la distancia de seguridad.



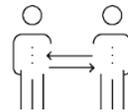
En todo momento será obligatorio el **uso de la mascarilla**.



El consumidor del **área de la barra** mantendrá la distancia de seguridad con el empleado de Sodexo que atienda esta zona y tomará los productos una vez depositados en la barra.



Para aquellos **puntos de café que funcionan en autoservicio** será obligatorio el uso de **guantes y vasos desechables**.



El consumidor de **línea, wok o grill** irá accediendo a los puntos de entrega **respetando la distancia de seguridad entre usuarios**.



**Dentro del free-Flow** se recomienda tocar por seguridad, **solo lo que vayas a coger**. El **buffet de ensaladas** estará compuesto por ensaladeras **individuales ya elaboradas**. Evitando así la manipulación directa del consumidor.



El servicio de la caja estará protegido con mamparas y se recomienda el **pago con tarjeta y móvil**.



**SALAS VIP**

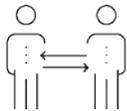


# SALAS VIP

El aforo no superará las 20 personas en su totalidad por sala



Señalizaremos una **entrada** y una **salida**, así como **los flujos de dirección** para evitar los cruces y mantener la distancia de seguridad.



En el montaje de mesas, se tendrá en cuenta la distancia de seguridad que marque la normativa entre comensales, para determinar los aforos de las salas.



En el acceso se hará uso de la mascarilla y durante los servicios, se mantendrán la distancia de seguridad.



No se dispondrá en las mesas de **ningún elemento que pueda ser compartido**, así como: Aceiteras, saleros, etc. Para ello el comensal dispondrá de **monodosis** de uso individual.



Los **entrantes** deberán ser servidos de forma individual nunca para compartir. Las **bebidas** y **los platos que componen la comida**, serán servidas individualmente por el personal de Sodexo.



**Evitaremos en todo momento la manipulación directa del consumidor.**



Apelamos a la **responsabilidad individual** de cada uno y a la **responsabilidad colectiva**, asesorando al cliente en cada momento del uso correcto de los espacios.

**CAFETERÍA THE HOME**  
**CAFETERÍA COLEGIO MAYOR**

# NORMAS CAFETERÍA THE HOME

BARRA, LÍNEA SERVICIO DE COMIDA Y SALA

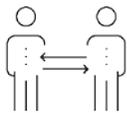
El aforo de la cafetería pasa a ser de 160 personas en total



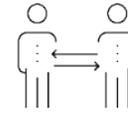
Señalizaremos una **entrada** y una **salida**, así como **los flujos de dirección** para evitar los cruces y mantener la distancia de seguridad.



En todo momento será obligatorio el **uso de la mascarilla**.



El consumidor del **área de la barra** mantendrá la distancia de seguridad con el empleado de Sodexo que atienda esta zona y tomará los productos una vez depositados en la barra siguiendo las indicaciones.



El consumidor de **línea** irá accediendo a los puntos de entrega **respetando la distancia de seguridad entre usuarios**.



En los dispensadores y expositores de bebida y postres, **se recomienda tocar por seguridad**, solo lo que vayas a coger para su consumo.



El **buffet de ensaladas** estará compuesto por ensaladeras **individuales ya elaboradas**. Evitando así la manipulación directa del consumidor.



El servicio de la caja estará protegido con mamparas y se recomienda el **pago con tarjeta y móvil**.

**CAFETERÍA THE CLUB**  
**CAFETERÍA CENTRO DEPORTIVO**

# NORMAS CAFETERÍA THE CLUB

LÍNEA SERVICIO DE COMIDA Y HALLCENTRO DEPORTIVO

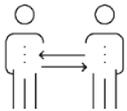
El aforo de la cafetería pasa a ser de  
72 personas en total



Señalizaremos una **entrada** y una **salida**, así como **los flujos de dirección** para evitar los cruces y mantener la distancia de seguridad.



En todo momento será obligatorio el **uso de la mascarilla**.



En el área de servicio el consumidor irá accediendo a los puntos de entrega **respetando siempre la distancia de seguridad entre usuarios**, prestando atención a las indicaciones de la cartelería y al personal de Sodexo.



En los dispensadores y expositores de bebida y postres, **se recomienda tocar por seguridad**, solo lo que vayas a coger para su consumo.



El **buffet de ensaladas** estará compuesto por ensaladeras **individuales ya elaboradas**. Evitando así la manipulación directa del consumidor.



El servicio de la caja estará protegido con mamparas y se recomienda el **pago con tarjeta y móvil**.



**Se evitará el uso de los microondas y áreas comunes** dónde no se pueda asegurar la distancia de seguridad y la desinfección adecuada de los espacios.



**RESTAURANTE THE CLUB**  
**CENTRO DEPORTIVO**



# RESTAURANTE THE CLUB

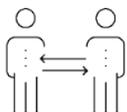
El aforo del restaurante pasa a ser de 48 personas en total. Las mesas de trabajo tendrán un máximo de **2 comensales**



Señalizaremos una **entrada** y una **salida**, así como **los flujos de dirección** para evitar los cruces y mantener la distancia de seguridad.



Acceso al Restaurante se hará **uso de la mascarilla** y durante los servicios, se **mantendrán la distancia de seguridad**.



En el **montaje de mesa** se tendrá en cuenta la **distancia de seguridad** que marque la normativa entre comensales.



No se dispondrá en las mesas de **ningún elemento que pueda ser compartido**, así como: Aceiteras, saleros, etc. Para ello el comensal dispondrá de **monodosis** de uso individual.



Los **entrantes** deberán ser servidos de forma individual nunca para compartir. Las **bebidas** y **los platos que componen la comida**, serán servidas individualmente por el personal de Sodexo.



**Evitaremos en todo momento la manipulación directa del consumidor.**



Apelamos a la **responsabilidad individual** de cada uno y a la **responsabilidad colectiva**, asesorando al cliente en cada momento del uso correcto de los espacios.

**MEDIDAS GENERALES  
EN TODOS LOS ESPACIOS**

# RESTAURANTE THE CLUB



**Uso gel hidroalcohólico y lavado de manos** antes de acceder a los espacios de restauración.



**Terminal de desinfección** en la zona de consumo y entradas del restaurante.



**Eliminación temporal del horno microondas** y de la cubierta de la placa en el plato giratorio.



**Eliminación de las estaciones de aliños.** Uso de monodosis.



**Limpieza** de puestos y **recogida de bandejas.** Refuerzo de limpieza en las áreas de residuos y carros bandejeros y mesas de las cafeterías y del restaurante.



Siempre que sea posible, se mantendrán las **puertas abiertas** para evitar la apertura manual.



Para las **fuentes** que funcionan en autoservicio, **será obligatorio el uso de guantes y vasos desechables o botellas individuales.**

**Retirada de las jarras de agua** para evitar compartir utensilios.



**OTROS SERVICIOS**



# SERVICIOS ALTERNATIVOS TAKE AWAY Y MY SODEXO

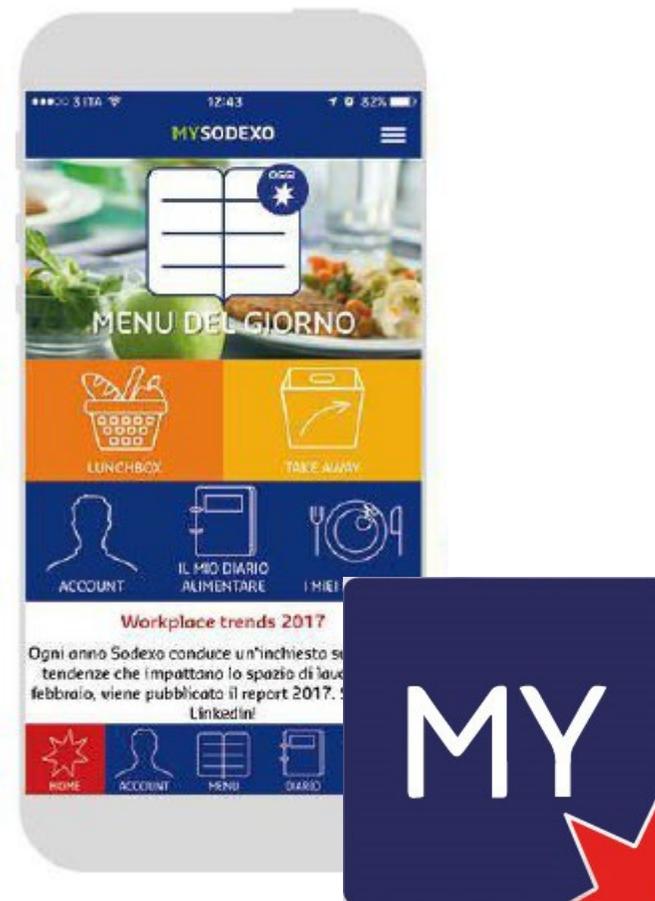
Proponemos adaptar nuestro servicio de restauración como un servicio adicional y complementario, a alguna/s de las siguientes modalidades:

## 1. Opción Take away en las cafeterías y el restaurante.

El comensal se dirige al restaurante, elige su menú o productos en la zona de servicios y se le sirve para llevar.

## 2. MySodexo - APP que te permite ordenar tu pedido con anterioridad y recogerlo en nuestros espacios The Market y The Club para ser consumido en cualquier espacio del campus.

- **Oferta diaria de menú y oferta de cafetería**
- Recogida de pedido en las áreas habilitadas para PICK&COLLECT sin necesidad de esperas.
- Materiales para llevar **100% SOSTENIBLES**, que respetan el medio ambiente.



# DESARROLLO DEL USO DE ESPACIOS EXTERIORES

- **Propuesta de cubiertas en las pistas exteriores.**
- Aumentar el aforo de comensales y zonas de ocio en las **áreas exteriores del Campus.**
- Por ejemplo; en la pista de baloncesto cubierta se sumarían **220 plazas sentados.** Proporcionaríamos más espacios comunes de uso polivalente, apto para el consumo de la oferta take away propuesta por los espacios de restauración, con ánimo de descongestionar las cafeterías.
- Estos mismos, podrán ser utilizados para la **celebración de los Eventos Institucionales** de gran capacidad al aire libre, con el objetivo de poder disfrutar de este tipo de espacios tanto en verano, como en invierno, y garantizar así su **aprovechamiento.** Gracias a estas instalaciones, se podrá disponer de mobiliario exterior sin miedo a que el mismo, se puedan deteriorar debido a las **condiciones climáticas.**
- Para ello presentamos diferentes presupuestos, dependiendo del tipo estructura y materiales utilizados.

# PROPUESTA DE NUEVOS ESPACIOS DE RESTAURACIÓN



## BISTRÓ BAR

**THE GARDEN** Ubicado en el Edificio M  
**Nueva oferta gastronómica:**  
**Bistró Bar**  
**Ampliamos el aforo de este área del Campus**  
Aforo interior 36 personas  
Terraza con 25 mesas 100 asientos



## FOOD TRUCK

**Food Truck** Ubicado en la Pradera Edificio H  
**Nueva oferta gastronómica:**  
**American Style**  
**Ampliamos el aforo de este área del Campus**  
Terraza con 8 mesas 32 asientos



**GRACIAS!**