



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Otras colectividades /

Comer en el centro de trabajo ahorra tiempo e incrementa la productividad de los trabajadores

Comer en el centro de trabajo ahorra tiempo e incrementa la productividad de los trabajadores

Lunes, 16 de enero 2017

Comer en el trabajo ahorra tiempo, incrementa la productividad, reduce los costes laborales y aumenta los beneficios sociales de los empleados. Esto, junto a la cotización de los cheques de comida desde el año 2014, ha hecho que esta división de las colectividades haya crecido hasta en un 5% durante los dos últimos años.

Según informa Diariocritico.com, frente a las cafeterías con escasa y repetitiva oferta de menús –y notable presencia de grasas y comidas calóricas–, la tendencia de los nuevos comedores de empresa pasa por la oferta de una dieta de calidad, con rotación de productos de temporada presentados en entornos que favorezcan la desconexión para, una vez terminado el tiempo de comida, regresar al puesto de trabajo con mayor motivación. Así lo explica **Eva Sierra**, directora de Facilities Spain: *“si en nuestro tiempo libre asociamos el hecho de comer a un momento de disfrute y calidad, ¿por qué no hacerlo en el trabajo? Muchas empresas que buscan captar y retener talento saben ya que la comida para empleados es uno de los factores más valorados por los futuros líderes, además de haberse convertido en un factor que ayuda a reducir la tasa de absentismo y los gastos médicos de los empleados porque mejora su calidad de vida”*.

Los expertos aseguran que las jornadas laborales muy intensas y el hecho de comer fuera de casa hacen que no solo rindamos menos, sino que también estemos más expuestos a padecer enfermedades cardiovasculares o cáncer de colon, estómago y mama, relacionados en un 30% con malos hábitos alimenticios. Y a esto se suma la obesidad, que solo en Europa incrementa cada año los costes laborales en 150.000 millones de euros.

Una buena alimentación en el trabajo es también un factor clave a la hora de lograr el compromiso de la plantilla: según diversos estudios de expertos en Recursos Humanos, solo un 26% de los trabajadores acude feliz a trabajar y, aunque esa felicidad depende de muchos factores, uno de ellos es el modo en el que la empresa gestiona un momento fundamental dentro del día a día de las personas, como es la comida. Así, unos menús saludables, variados y de calidad favorecen un incremento de la concentración en el puesto de trabajo y de la eficiencia, lo que permite aumentar la competitividad de las empresas.

Por otro lado, la apuesta por los comedores de empresa no solo permite ahorrar costes a las empresas –pues están sujetos a menor tributación que los cheques de comida–, sino que también ayuda a reducir el tiempo dedicado a comer –puesto que los empleados no han de salir del centro de trabajo– y contribuye a reforzar los lazos entre la plantilla.

La apuesta por los comedores corporativos es solo una de las tendencias de las empresas en recursos humanos, como pone de manifiesto el libro ‘Relatos Humanos’ (LID Editorial), que se presenta esta semana en Madrid, con la colaboración de ISS Facilities Spain.

Fuente original: www.diariocritico.com

Noticias Relacionadas

- [Un 29% de las empresas no ofrecen ningún servicio de comedor ni ticket restaurante](#)
- [El comedor laboral de Seat recibe la distinción Amed por promover la dieta mediterránea](#)
- [La flexibilidad y la variedad se hacen imprescindibles en los servicios a empresas](#)
- [Una nutrición adecuada puede elevar los niveles nacionales de productividad hasta en un 20%](#)
- [Según un estudio, comer delante del ordenador hace que aumente el apetito](#)