



La pandemia ha transformado el restaurante de empresa en un espacio más abierto y versátil

16-06-2021

Los restaurantes corporativos han cambiado. El restaurante de empresa es ahora un espacio distinto, más abierto y versátil, donde ofrecer al empleado bienestar físico y mental. La nueva combinación entre teletrabajo y trabajo presencial marca nuevas fórmulas gastronómicas y de atención al usuario, y se impone el *socialplace* versus el *workplace* para reforzar ese reencuentro con el lugar de trabajo y conseguir así, que el empleado se sienta en el centro del espacio.

La restauración colectiva, y dentro de ella la relativa a la corporativa, ya había dado un vuelco importante en los últimos años y la irrupción de la pandemia lo ha acabado de propiciar. Serunion, siempre a la vanguardia, está liderando esa transformación de los restaurantes de empresa en nuestro país gracias a su larga experiencia en el mercado, conocimiento del sector y diversidad de clientes que la compañía gestiona en esta división, desde pequeñas y medianas empresas hasta grandes firmas multinacionales.

Y es que el teletrabajo ha transformado estos espacios en algo distinto, donde se prioriza el bienestar del empleado en todos los sentidos, así como la recuperación de las dinámicas de trabajo presenciales junto con las de teletrabajo en un entorno seguro y comfortable.

Nuevas fórmulas de alimentación basadas en propuestas gastronómicas saludables, sabrosas y sostenibles, el llamado *gastrowellness*, es la revolución que Serunion está llevando a cabo en los restaurantes de sus clientes. Es bien sabido que, la alimentación, condiciona nuestro estado de ánimo, y por tanto, nuestro rendimiento en todas las facetas de la vida, por eso es tan importante comer bien y sentirse a gusto mientras lo hacemos.

Todo ello sin olvidar el diseño, nuevos interiores que reúnen las últimas tendencias para convertirlos en lugares versátiles, seguros, conectados y luminosos, donde el empleado se sienta a gusto trabajando, reuniéndose o alimentándose, son algunos de los grandes cambios que engloba esta transformación.

Estos espacios más sociales buscan mejorar la experiencia del empleado al volver a la oficina. Algunos clientes optan por modelos híbridos para atender a los usuarios estén donde estén, con nuevas fórmulas gastronómicas y soluciones adaptadas a las

necesidades de cada organización. Todo con el objetivo de poder atender a los diferentes modelos de trabajo presencial que a partir de ahora estarán presentes en las compañías.

Grandes y medianas compañías en nuestro país tan diversas como, General Mills en Navarra, Navantia Cádiz y Ferrol, Edificio Campus Administració Zona Franca de la Generalitat de Catalunya o Consorcio de Compensación de Seguros, son solo algunos de los clientes que este año han decidido colaborar con Serunion con el fin de ofrecer este tipo de soluciones innovadores a su personal.

La movilidad está siendo uno de los catalizadores de este cambio. Las aplicaciones se han vuelto imprescindibles, las colas virtuales o el *cashless* a la hora de pagar son fundamentales para la correcta gestión de un restaurante de empresa. *“Venimos de una época muy complicada en la que hemos sentido aislamiento e incertidumbre por el contexto que hemos vivido este último año. Ante la vuelta de muchos trabajadores/as a su lugar de trabajo, las empresas deben prepararse bien para motivar a sus empleados, ofrecerles espacios agradables y versátiles para que ese reencuentro sea del todo satisfactorio. Serunion ha decidido liderar este movimiento para ayudar a sus clientes en el proceso de transformación de su restaurante”*, comenta Felip Pascual, director del área de Empresas de Serunion.

Por todo ello, muchas organizaciones invierten en la correcta alimentación de sus trabajadores contratando un *partner* de restauración que actúe siguiendo estas premisas. El concepto de alimentación saludable requiere mayor presencia de frutas y verduras, reducir la sal y el azúcar, más proteínas vegetales y la máxima transparencia nutricional, para fomentar la creación de entornos en los que la elección más saludable es la opción más fácil.

Noticias Relacionadas

- Bufés y Covid en restaurantes corporativos: lecciones e ideas para el futuro
- “Como en casi todo, también habrá un antes y un después del Covid en el servicio a empresas”
- ¿Veremos modificaciones para suprimir los comedores de empresa tras la Covid-19?
- Las zonas de socialización de las empresas, el gran reto en la vuelta al entorno laboral