

Te encuentras en Inicio / A fondo / Mercado / informes /

Los pedidos on line para la oficina van ganando terreno en el día a día de los empleados

©CuinaJusta.

Los pedidos *on line* para la oficina van ganando terreno en el día a día de los empleados

Miércoles, 01 de noviembre 2017

Seis de cada diez trabajadores españoles tienen que comer fuera durante la jornada laboral, gastándose de media 217 € mensuales. Una importante mayoría lo hace en el comedor de empresa (37,1%) y restaurantes (30,1%), pero según los últimos estudios, los servicios *on line* de comida a domicilio para la oficina van ganando peso (19 % del total de pedidos *on line*). En cuanto a los hábitos alimentarios, los españoles somos, detrás de los checos, los que mejor nos alimentamos en Europa.

La falta de ratos libres para cocinar, el estrés y las tareas diarias o el escaso tiempo para ir a comer a casa y volver a la oficina hacen que cada vez más personas opten por comer fuera de sus hogares durante la jornada laboral. Esta circunstancia influye directamente en la nómina. Según un análisis realizado por [ApetEat](#) (servicio *on line* de servicio a domicilio), los trabajadores tienen que destinar el 13,26% de su salario a comer fuera de casa durante su el trabajo.

Para llegar a esta conclusión, ApetEat ha tenido en cuenta los datos recogidos por la Federación de Usuarios-Consumidores Independientes (FUCI) en su estudio sobre hábitos alimenticios en el trabajo donde se observa que el gasto medio de los trabajadores que tienen que comer fuera de casa es de 217 euros. Si tenemos en cuenta que el salario medio mensual en España es de 1.636 € según el quinto 'Monitor anual de Adecco' sobre salarios, *"el momento de la comida repercute en el sueldo mensual de los trabajadores que no se llevan el tupper o no tienen tiempo de regresar a casa para comer, teniendo que destinar de media algo más del 13% de lo que ganan al mes para poder comer en su jornada laboral"*, señala **Pablo Samaranch**, CEO y socio fundador de ApetEat.

Las cifras del sector señalan que seis de cada diez trabajadores tienen que comer fuera. Y mientras que una importante mayoría se decanta por comer de restaurante, los servicios *on line* de comida a domicilio para la oficina van ganando peso. Según datos de Nielsen, el 19% de los pedidos de comida en internet se realizan para ser entregados directamente en el trabajo. *"El principal motivo de los que prefieren pedir *on line* es por la variedad que aquí encuentran, la comodidad y rapidez de recibir la comida en la oficina y aprovechar el tiempo, pero también por el precio que en ocasiones llega a ser más económico"*, comenta el responsable de ApetEat.

Respecto a los hábitos y preferencias a la hora de comer en la oficina, según datos de ApetEat basados en sus pedidos reales (una media de 3.000 pedidos mensuales en la Comunidad de Madrid), la mayoría de personas opta por el menú completo (54%) seguido del medio menú (38%) y a la carta (8%).

En cuanto a las preferencias para comer, el plato entrante favorito son las ensaladas y verduras que concentran el 38% de los pedidos y a continuación los platos de cuchara, como las cremas o las lentejas (24%). Como segundo plato ganan los de carne (52%) y el pescado (20%); y en el caso del postre, mayoritariamente, prefieren fruta representando el 52% de los pedidos realizados. Se demuestra así que los empleados españoles cuidan su alimentación. En cuanto al método de pago el más utilizado es el de los *tickets* restaurante (40%) y a continuación el pago *on line* (35%).

Los españoles somos, detrás de los checos, los que mejor nos alimentamos en Europa

Cada vez nos preocupamos más por nuestra salud y, en consecuencia, cada vez comemos de forma más saludable. Esta es la principal conclusión que se extrae de la última edición del barómetro sobre la alimentación de los empleados que cada año elabora [Edenred](#), empresa creadora de Ticket Restaurant (edición 2016). Esta encuesta sobre hábitos de alimentación, realizada a nivel europeo evalúa las pautas, hábitos y costumbres alimenticias de los trabajadores en Europa.

La quinta edición del barómetro ofreció unas conclusiones inequívocas sobre la creciente atención a la alimentación saludable por parte de los empleados. Por otro lado, el estudio resalta cómo los empleados prestan cada vez más atención al precio que pagan por su almuerzo; al mismo tiempo que los restaurantes vienen observando un aumento constante de la demanda de comidas más saludables.

El dato más significativo del último barómetro es la creciente importancia que la comida saludable y equilibrada tiene para los trabajadores y, más aún, en el caso de los españoles.

Así?, aunque el criterio más importante a la hora de elegir la comida sigue siendo lo que nos apetece en ese momento concreto (argumento que esgrime el 51,7% de los empleados), el valor nutricional del plato gana fuerza.

Concretamente, cerca del 50% de los empleados europeos considera que el plato contribuya a una dieta equilibrada a la hora de elegir la comida a la hora del almuerzo, mientras en España este porcentaje se eleva hasta el 66%. Desde el primer lanzamiento del Barómetro en el año 2012 la proporción de empleados que valora que su plato contribuya a una dieta equilibrada se ha incrementado año a año, mostrando en esta última edición su pico más alto; una clara muestra de que cada vez prestamos mayor atención a nuestra salud.

Entre otros muchos factores consultados, el 52,9% de los empleados españoles encuestados señala que durante los días de trabajo su almuerzo se compone de un plato o de una comida completa; mientras, un 33% de los encuestados come en su almuerzo comida que trae de casa, siendo mucho más bajo el porcentaje de empleados que comen sandwiches, ensaladas o comida rápida.

En relación al resto de países europeos que forman el barómetro, España es, tras la República Checa (55%), el país en el que mejor se come; en el lado opuesto se sitúan países como Austria, donde el 15,5% de los empleados almuerza sandwiches, o Portugal, donde hasta el 4,2% de los empleados almuerza comida rápida, siendo el país con mayor tasa de este consumo en el almuerzo.

La empresa puede contribuir a que sus trabajadores lleven un estilo de vida saludable

Rescatando más datos del último estudio, encontramos otro dato relevante referido a dónde comen los empleados españoles. El barómetro revela que aunque crece el número de empleados que decide comer en una zona habilitada por la empresa (37,1%), el 30,1% sigue prefiriendo salir a un restaurante a comer y lo hace en su mesa, un 20,7% de los empleados. El informe muestra también cómo la gran mayoría de los empleados españoles (61,1%) hace diariamente una pausa para comer, frente a un 5,4% que no se toma ningún descanso para ello.

Las propias empresas también tienen, según los empleados, un papel protagonista en este sentido. Así?, además de habilitar espacios adecuados para que puedan comer, a ellas les corresponde impulsar políticas que contribuyan a la mejora de la salud y la alimentación. El barómetro muestra cómo un 79,6% de los empleados españoles creen que la empresa pueda contribuir a que sus trabajadores lleven un estilo de vida saludable, ya sea proporcionando acceso u ofertas especiales a actividades físicas o implementando políticas relacionadas con animar a los empleados a usar las escaleras en lugar de usar el ascensor, por ejemplo.

Noticias Relacionadas

- [¿Qué es un workcafé y qué beneficios puede aportar a la empresa y a los trabajadores?](#)
- [La legislación que regula la obligatoriedad de tener comedor de empresa se remonta a 1938](#)
- [Comer en el centro de trabajo ahorra tiempo e incrementa la productividad de los trabajadores](#)
- [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](#)