Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Todas las fotos del artículo: ©Lambda Tres.

¿Qué es un *workcafé* y qué beneficios puede aportar a la empresa y a los trabajadores?

18-09-2017

El antiguo concepto de comedor de empresa hace tiempo que está superado y hace ya unos años que se habla directamente de restaurante de empresa. Ahora, yendo un paso más allá, se introduce un nuevo concepto: el *workcafé*. Un espacio mucho más versátil en el que, además de comer, se puede trabajar, celebrar reuniones o simplemente desconectar tomando un café.

Workcafé es un nuevo tipo de espacio en la empresa que se utiliza para que la plantilla pueda comer, pero también para que se reúna de forma esporádica o para que se mantengan conversaciones distendidas sobre trabajo.

Hasta aquí puede que todo resulte muy obvio pero al mismo tiempo poco clarificador. Para que nos entendamos, pongamos en marcha nuestra imaginación: el *workcafé*, en su concepción y diseño, es como si introdujéramos una cafetería en la oficina. ¿Podemos visualizarlo?

De hecho, la propia palabra nos da alguna pista: **WORK (trabajo)+CAFÉ (cafetería)**

Cuando una persona va a una cafetería puede hacer muchas cosas: tomar un café, reunirse con amigos, teletrabajar con el portátil o *tablet*, mantener reuniones de empresa, hablar por teléfono… en fin, descansar y socializar en general, pero también trabajar.

Es probable que se piense que apenas hay diferencias entre el *workcafé* y el comedor de empresa, sin embargo, sí las hay. A continuación veremos por qué. Mientras que el típico comedor es un espacio que se utiliza para comer normalmente de 13h a 15h, el *workcafé* va más allá y se configura como un nuevo espacio que se emplea, además, para trabajar en equipo, para hacer *brainstorming* y para desconectar, aprovechándose el espacio más allá de las horas de comida.

Esto hace que este nuevo espacio se configure como un lugar multifunción. Hoy en día hay empresas que utilizan el comedor como

zona de reunión y otras funciones más propias del *workcafé*; pero debemos decir que este tipo de espacio, si queremos que sea realmente eficaz y rentable para el trabajador y la compañía, debe ser diseñado eespecíficamente para ello.

Encontramos también el caso de empresas que aprovechan su actual comedor para que se parezca un poco más al *workcafé*, pero desde luego no es lo deseable ni recomendable, ya que el espacio no estará bien acondicionado y no será tan eficaz, pudiendo generar graves problemas en el futuro. Lo ideal, es que el *workcafé* sea concebido como tal desde el comienzo.

Algunos de los errores que pueden surgir si utilizamos como *workcafé* un espacio no concebido como tal son:

- Insuficiencia de accesos a electrificación en los muebles para dispositivos.
  Esto significa que, sobre todo en el caso de las mesas y sofás, el acceso a electrificación no será suficiente: no habrá acceso para conectar proyector, portátil, cargador… ¿Qué sentido tiene un *workcafé* que no está preparado para la conectividad?
- Mala distribución y disposición de las superficies y mobiliario.
  Si antes el comedor estaba diseñado como tal, casi con un 95% de seguridad, podemos decir que la nueva distribución del *workcafé* resultará poco apropiada. ¿Cómo hacer para que case un sofá en la zona de relax, por ejemplo?

Posibles usos de un *workcafé* en la empresa:

- Para hacer reuniones y juntas multitudinarias, agrupando a muchos asistentes si así lo desea el gerente.
- También podrá ser utilizada por la plantilla para relajarse, para charlar por teléfono de manera puntual, para conversar entre los empleados…
- Como no, para comer al mediodía… aunque también podrá ser utilizado por los trabajadores para desayunar o incluso realizar pequeñas celebraciones.

¿Por qué es útil un *workcafé* para el trabajador y para la empresa?

Al tratarse de un espacio polivalente, el *workcafé* ofrece muchas ventajas y beneficios para los empleados, ya que en él se pueden desempeñar múltiples tareas:

- Trabajos en equipo. Cada vez con más frecuencia los trabajos exigen que los diferentes miembros de los equipos se reúnan, de forma que el *workcafé* se consolida como un buen lugar en el que poder hacerlo.
- Realización de tareas más dinámicas.
  A veces, dependiendo del tipo de trabajo que se realice en cada empresa y cada trabajo en particular, es necesario algo más que un ordenador y un teclado. Es el caso de los trabajos más manuales o artesanales.
- Incremento del rendimiento.
  El *workcafé* ayuda a que la productividad se dispare, ya que de esta manera el empleado dispondrá de otro lugar más en el que trabajar, y no se verá obligado a hacerlo únicamente en su puesto operativo. Esto hace que su productividad aumente, ya que será él quien escoja donde trabajar y decidir cuál es el lugar que mejor le encaja para realizar su tarea.
- Aumento *engagement*.
  Una de las consecuencias más positivas, y cada vez más importantes, es que el trabajador aumentará su motivación y compromiso con la empresa, ya que se preocupa por mejorar el bienestar y la calidad de vida de la plantilla.

¿Qué tipos de workcafés hay?

Establecer un prototipo único de *workcafé* no sería lo correcto, al igual que tampoco lo sería hacerlo con la zona operativa o el despacho. Cada empresa tiene una idiosincrasia, cultura, características y forma de trabajar diferente… y el *workcafé* también debe estar diseñado en relación a ello.

Algunos ejemplos de *workcafés*:

1. *Workcafé* de gran multinacional.
En este primer caso la compañía opta por incluir diferentes mesas de pequeño y mediano tamaño (para 2, 4 o 6 usuarios), además de un amplio ágora con cojines.

En este ejemplo, el *worcafé* se parece más a una zona lúdica o de descanso que a una cafetería.

Image not found or type unknown

2. *Workcafé* estilo cafetería.
Este es quizás el ejemplo que más se asemeja a un local comercial. En este caso la empresa ha optado por equipar la estancia con mesas y taburetes altos, añadiendo además una pequeña zona con muebles para guardar utensilios y con fregadero. La iluminación, bastante tenue, también ayuda a reforzar la sensación que tanto nos recuerda a las cafeterías.

Image not found or type unknown

3. El *workcafé* de los nuevos tiempos.
No queríamos despedir este artículo sin mostrar un buen (y completo) ejemplo de *workcafé* contemporáneo.

En este ejemplo la estancia cuenta con 3 áreas bien diferenciadas: una zona con mesa y taburetes altos para tomar un desayuno rápido o hacer un reunión express, otra con una amplia mesa con confortables sillas en la que comer en equipo, y una tercera en la que tomar un tentempié mientras revisas tus mensajes en el móvil o en la que reunirse con otros miembros del equipo.

Image not found or type unknown

Notícias Relacionadas

- La legislación que regula la obligatoriedad de tener comedor de empresa se remonta a 1938
- 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%

Bianca Castro es graduada en Comunicación Audiovisual y máster en Documental y Reportaje Periodístico. Tras haber trabajado en televisión se ha especializado en marketing *on line* y es la redactora y *community manager* de LambdaTres, una empresa que se dedica al equipamiento mobiliario de oficinas con el objetivo de crear espacios de trabajo saludables. @: bcastro@lambdatres.com.