



Un 29% de las empresas no ofrecen ningún servicio de comedor ni *ticket* restaurante

29-08-2016

A pesar de los numerosos beneficios que supone, el 29% de las compañías españolas no cuenta con ninguna opción de restauración para sus empleados. Según un estudio de Ifma España, de entre las que lo hacen, la mayoría adaptan sus menús a un trabajador cada vez más preocupado por una dieta saludable y de calidad. Destacan también que una adecuación de las instalaciones y alimentos incrementan el bienestar y productividad de las plantillas.

La llegada del verano ha llevado a muchos a llevar a la práctica la famosa 'operación bikini', pero lo cierto es que la mayoría de personas se cuidan durante todo el año, incluso en el trabajo. Así lo confirma Ifma España, Sociedad Española de Facility Management, que ha analizado las tendencias en soluciones de restauración y preferencias de los trabajadores a la hora de comer en sus empresas.

La apuesta por productos menos calóricos y saludables es la protagonista en la mayoría de las compañías. Las verduras, ensaladas, futas y zonas de plancha ocupan un lugar destacado pero sobre todo los "superalimentos" han revolucionado los comedores. El 83% de los encuestados valoran la calidad de los productos por encima de la variedad.

Un primer paso de toda empresa es elegir una opción de restauración adecuada a las costumbres de los empleados. Normalmente, en una zona con una variedad de restaurantes, se optará por la utilización de *tickets* y si no es así, el *facility manager* se encargará de que los empleados dispongan de un área adecuada para que los empleados se encuentren cómodos en su tiempo de descanso y desconexión, con una alimentación e instalaciones adecuadas a sus necesidades.

La opción de comer en la empresa puede llevarse a cabo a través de una oferta de diferentes menús, si la empresa cuenta con cocina o con la habilitación de un espacio para que los empleados puedan calentar su comida y preparar ensaladas o bocadillos.

La inversión en instalaciones y en una oferta adaptada los gustos y al bolsillo de los empleados permite que el trabajador no tenga que hacer desplazamientos innecesarios y que alcance una productividad mayor gracias a una desconexión adecuada a la hora de comer. La solución por la que más optan las empresas analizadas por Ifma España es un comedor de empresa, seguido de cerca

por los *tickets* restaurantes y una combinación de ambas soluciones. A pesar de los beneficios que aporta ofrecer este servicio a los empleados, el 29% de las compañías analizadas afirman no contar con ninguna solución específica al respecto.

Noticias Relacionadas

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