



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Otras colectividades /

Cinco claves por las que un restaurante corporativo ayuda a atraer y fidelizar talento

©Depositphotos, para la foto interior.

Cinco claves por las que un restaurante corporativo ayuda a atraer y fidelizar talento

Miércoles, 07 de febrero 2024

Un reciente estudio realizado por Aon, indica que invertir en el bienestar de los empleados incrementa el rendimiento empresarial hasta un 55%. La hora de la comida es una oportunidad para estrechar lazos entre empleados y generar un sentimiento de pertenencia hacia la empresa. Además, los *coffee corners* y *food trucks* suponen un valor añadido que también permite desconectar de la rutina diaria.

En el contexto actual de un entorno laboral dinámico y en constante evolución, la incorporación de iniciativas para mejorar la experiencia de los trabajadores se ha convertido en una tendencia habitual en las empresas. Un reciente estudio de la consultora multinacional Aon, indica que invertir en el bienestar de los empleados puede incrementar el rendimiento empresarial hasta un 55%. En España, el 47% de las compañías han incrementado su inversión en estas iniciativas desde 2020, lo que evidencia un gran avance.

Ofrecer un servicio de restauración de calidad se ha convertido en una de las tendencias de las compañías españolas a la hora de atraer y fidelizar el talento. Por ejemplo, entre las grandes tecnológicas de *Silicon Valley*, las hay que ofrecen tres servicios de comida gratuitos diarios como una forma de incentivar la concentración y productividad de sus empleados. En este sentido, [Mediterránea Group](#), empresa española de servicios globales de restauración, ha identificado cinco claves por las que los restaurantes corporativos suponen un aliciente para la fidelización del talento.

Un espacio en el que el compañero se convierte en amigo

Construir vínculos sociales con los compañeros es uno de los pilares sobre los que se sostiene el trabajo en equipo. Para ello, es imprescindible contar con espacios físicos en los que entablar relaciones que van más allá de lo profesional y ayuden a generar lazos interpersonales. La pausa para el almuerzo contribuye a crear un ambiente laboral más sano y agradable y fomenta que los empleados se conozcan mejor entre ellos.

La hora de la comida es un momento idóneo para descubrir a la persona detrás del compañero y sentar las bases de una mejor relación laboral. También son una gran oportunidad para que los recién llegados se integren rápidamente en el equipo y entren en contacto con la cultura de la empresa, facilitando así su proceso de incorporación.

Un incentivo a la conciliación familiar

En los últimos tiempos, la conciliación laboral es una de las prioridades de los trabajadores y las empresas. Así lo refleja el último [HR Study](#) de la firma de recursos humanos Personio, que recoge que el 71% de los trabajadores europeos la considera un apartado fundamental en la búsqueda de empleo o a la hora de valorar su permanencia. Al ofrecer a los empleados la opción de comer en la compañía, se reduce el tiempo y presupuesto que se tiene que destinar a planificar y cocinar la comida diaria, o a la necesidad de desplazarse para acudir a espacios de restauración en las mediaciones, optimizando la gestión del tiempo disponible fuera y dentro de la compañía. Así, se fomenta la conciliación favoreciendo que el empleado se centre en sus responsabilidades profesionales sin preocuparse por qué tiene que prepararse para comer.

Una oportunidad de romper con la rutina diaria

Más allá del servicio de alimentación, el restaurante de empresa es un espacio diseñado para la desconexión. De hecho, otros ejemplos de espacios como los *coffee corners* o los *food trucks* proporcionan a los empleados momentos de relax y socialización. Hay incluso empresas que cuentan con *brunch*, meriendas, *afterwork* y planes los viernes. Iniciativas que permiten romper con la rutina sin abandonar el lugar de trabajo.

En ocasiones, estos momentos se pueden acompañar con iniciativas como talleres temáticos, actuaciones o actividades en grupo que fomentan la interacción entre compañeros, afianzan la cohesión del equipo y dan alas a la creatividad. Un punto a favor de la generación de un ambiente laboral positivo, agradable y colaborativo.

Estandarte de una alimentación saludable y de calidad

De acuerdo con el estudio '[Nutrición Saludable en el Workplace](#)' de ISS Iberia, el 87% de las empresas considera que la salud y el bienestar en el lugar de trabajo son aspectos importantes para mejorar el rendimiento de sus empleados. El comedor de empresa juega un papel crucial en este aspecto, puesto que no sólo se limita a ofrecer alimentos, sino que fomenta hábitos alimenticios equilibrados y saludables entre los empleados. Adoptar el modelo europeo –que propone un único plato con el aporte calórico suficiente para reponer energía–, contribuye al cuidado de la salud individual al suponer una alternativa que da más peso a las verduras, legumbres y frutas respecto a las copiosas comidas de tres platos. Un beneficio que se traslada a lo empresarial, ya que seguir una dieta equilibrada mejora la productividad del trabajador al tiempo que reduce el estrés, el absentismo y la probabilidad de contraer enfermedades relacionadas con la mala alimentación.

Cultiva el sentimiento de pertenencia

Al ofrecer un espacio en el que compartir experiencias, el restaurante de empresa sirve como nexo de unión emocional entre empleado y empresa. Igualmente, desarrolla el sentimiento de pertenencia al ser una demostración del interés y el compromiso que tiene la organización con el bienestar y la salud de cada uno de sus miembros.

“El restaurante de empresa invierte en la alimentación, y por tanto en la salud y la comodidad del empleado. Mejora su bienestar, refuerza los lazos humanos, contribuye al desarrollo de una cultura empresarial sólida y, en definitiva, es un pilar en la construcción de un equipo unido y exitoso”, apunta **Ágata Sanz**, directora de personal de Mediterránea Group.

Noticias Relacionadas

- [Tendencias de recursos humanos en 2024: IA, uso de datos y mejora de la imagen de marca](#)
- [La salud mental, una cuestión prioritaria en la Estrategia de Seguridad y Salud en el Trabajo](#)
- [Productividad y satisfacción personal, la clave del éxito para el bienestar de los empleados](#)
- [Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo: seis artículos relacionados](#)