

ANÁLISIS: EL ROI DE LAS COMIDAS CORPORATIVAS

INTRODUCCIÓN

No hay duda de que los hábitos de consumo están cambiando a nivel global. Un cambio del que las pautas de alimentación no quedan exentas. Cada vez dedicamos menos tiempo a cada tarea y, en ocasiones, el frenético día a día nos lleva a olvidar la importancia que tiene comer y, sobre todo, la importancia que tiene comer bien.

El ritmo de trabajo, el estrés, los compromisos y los contratiempos que van surgiendo a diario nos dejan cada vez menos tiempo disponible y eso nos está llevando en ocasiones a reducir los tiempos que dedicamos a nuestra alimentación en sus diferentes momentos, tanto desde la selección de productos para una dieta equilibrada durante la compra, como en la elaboración en la cocina o incluso en el momento de su ingesta. Esto lleva a que muchas veces se descuide la comida, especialmente a la hora de preparar el tupper diario, un clásico en las oficinas de todo el mundo.

Numerosos estudios ponen de manifiesto que cada vez se cocina menos. Sin embargo, en una cultura como la española, cocinar menos no significa que no queramos comer mejor. Y todo ello, lógicamente, ha generado una necesidad de adaptación por parte de los restaurantes y las empresas de alimentación.

En este sentido, el delivery está teniendo un papel de gran relevancia como motor de crecimiento e innovación en el sector, para proporcionar una mayor y más variada selección de tipos de comida. Como resultado, en 2018 el sector de la restauración incrementó su facturación un 2,1%, siendo el cuarto año de crecimiento consecutivo. Y en todo esto, no podemos negar que una de las grandes palancas de crecimiento fue el delivery (+17% en 2018), y que parece que seguirá siéndolo en los próximos años.

Pero comer, además de ser un acto necesario para la supervivencia, tiene un alto componente social. Tanto que incluso podríamos hablar de diferentes culturas alimentarias, en las que cada comunidad tiene sus propios hábitos y costumbres a la hora de alimentarse. En España, muchas de las relaciones sociales se organizan en torno a una mesa, siendo el momento del desayuno, la comida o la cena una ocasión para pasar tiempo de calidad con familia y amigos, relajarse y disfrutar.

En este sentido, muchas empresas ya se han dado cuenta del cambio en la cultura alimentaria española, que ha visto reducido el tiempo que se le dedica a la cocina, y están optando por ofrecer a sus empleados comida en la oficina como un beneficio social adicional. De esta forma, los empleados ganan tiempo de ocio que, de otra forma, hubieran invertido en cocinar, disponen de un menú semanal organizado, ahorran en la lista de la compra y pueden disfrutar de una agradable comida con sus compañeros. En definitiva, se

trata de una alternativa más que atractiva a la hora de comer dentro del horario laboral, como señalan diversos estudios internacionales.

Deliveroo for Business, la división corporativa de comida a domicilio de Deliveroo, ha querido analizar los beneficios reales que este tipo de servicios proporcionan a los empleados y cuál es el retorno que supone para la empresa. Para ello, se ha preguntado a las empresas participantes en Deliveroo for Business, por temas como el tiempo y el lugar en el que suelen comer los trabajadores, los beneficios que este tipo de prácticas conllevan tanto para empleados como para la empresa, así como otras acciones complementarias puestas en marcha.

Metodología: los resultados de este estudio, realizado entre más de 1.000 empresas con las que colaboramos, se desglosan a continuación. De las empresas que han participado, más del 50% ofrecen la opción de almuerzo (gratuito o subvencionado) a sus empleados, un 6% ofrece cena, un 40% aprovecha el servicio de catering para eventos y reuniones internas y un 42% proporciona también fruta, bebidas u otros productos como snacks.

¿CÓMO COMEMOS LOS ESPAÑOLES EN LA OFICINA?

El tiempo dedicado a comer es fundamental para realizar una radiografía completa de la alimentación de los españoles en la oficina. Existe una tendencia, en sintonía con lo que ocurre en otros países europeos, de acortar la hora de la comida para poder reducir la extensión de la jornada laboral. En este sentido, lejos quedaron las costumbres de pausas de 2 y hasta 3 horas para comer (e incluso dormir una siesta). Ahora la tendencia es, cada vez más, comer en la oficina y hacerlo en poco tiempo.

Para conocer a fondo estos datos, se han analizado dos variables. Por una parte, el tiempo dedicado a comer. Por otra, el lugar en el que se hace. Para la primera variable, se han planteado diversas horquillas temporales de menos de 30 minutos, entre 30 y 60 minutos y entre 60 y 120 minutos. Para la segunda, se ha analizado el porcentaje de empleados que comen en la oficina y cómo éste varía al ofrecer la empresa un servicio de delivery.

- **Entre 30 y 60 minutos para comer**

Se observa entre las respuestas obtenidas que el **tiempo dedicado a la comida** varía significativamente en función de la tipología de empresa, sin embargo, la mayoría de los empleados de las empresas entrevistadas (71,4%) destinan al almuerzo un espacio de entre 30 y 60 minutos a diario. Le sigue la franja de menos de 30 minutos, que es la más habitual en un 22.9% de las empresas. Pero también los hay que destinan más tiempo a almorzar. Un 5.7% emplea entre 60 y 120 minutos de media. Ninguno de los encuestados señaló una opción superior a 120 minutos.

Del análisis de los datos de forma segmentada por el tamaño de la compañía, se observa que el tiempo destinado al almuerzo es mayor cuando la empresa tiene un tamaño superior. Por el contrario, en las empresas de menos de 50 empleados, se reduce el tiempo medio destinado a la comida y en muchas ocasiones se emplean menos de 30 minutos.

- **Más del 50% de empleados comen en la oficina**

Por lo que se refiere al lugar para almorzar, en España es una práctica habitual que los empleados lo hagan en la oficina. En la mayoría de las empresas (6 de cada 10), más del 50% de los empleados lo hace a diario.

Se observa que, cuando las compañías han comenzado a ofrecer comida en la oficina, la cifra de trabajadores que se quedan a comer se ha incrementado en un 17%, hasta representar casi 8 de cada 10 las empresas en las que más del 50% de los empleados comen a diario.

BENEFICIOS DE OFRECER COMIDA EN LA OFICINA

Numerosos estudios internacionales ponen de manifiesto los beneficios que las diferentes acciones de engagement con empleados tienen para el desarrollo de la actividad productiva.

Como parte de este estudio, también hemos querido saber qué beneficios supone para la empresa ofrecer este tipo de servicios. Así, el 80% de los encuestados valoró como beneficioso proporcionar comida a los empleados, ya que permite estrechar lazos entre equipos, sentirse más satisfechos y comprometidos, aumentar la productividad y mejorar la conciliación y el bienestar.

Para conocer las percepciones, se consultó a los encuestados acerca de los beneficios que han experimentado las empresas desde que se comenzó a ofrecer el servicio de comida en la oficina. 8 de cada 10 indicaron que se habían registrado notables beneficios. En este sentido:

- un 40% de los encuestados indicó que mejoraron las relaciones entre equipos,
- también un 40% explicó que se registró una mayor satisfacción y compromiso con la empresa,
- un 23% aseguró que se registró un incremento en la productividad,
- un 11,5% afirmó que se observaron mejoras en la conciliación,
- y 6% dijo haber registrado una mayor concienciación sobre el bienestar y la salud entre los empleados.

Pero, más allá de una valoración general de estos beneficios, hemos querido profundizar sobre cómo impacta ofrecer comida sobre el desarrollo de la actividad de la empresa y el bienestar de los empleados.

Si analizamos el **impacto sobre la productividad**, 9 de cada 10 entrevistados considera que es alto o muy alto. Así, un 57% lo sitúa como muy alto y un 32% adicional como alto. El 11% restante lo sitúa como medio.

Por lo que se refiere a los **beneficios sobre la salud y el bienestar**, el 80% lo considera alto o muy alto (siendo un 51% los que lo sitúan como muy elevado). El 17% restante lo sitúa como bajo y el 3% como limitado

También los entrevistados consideran que comer en la oficina impacta positivamente sobre **la relación entre equipos**. Un 86% considera el impacto positivo muy alto o alto.

¿QUÉ VALORAN LOS EMPLEADOS?

No siempre la percepción de las empresas es la misma que la de los empleados y, por ello, hemos querido saber qué aspectos valoran los trabajadores a juicio de los encuestados. Así, contar con un servicio de delivery en la oficina, no solo ahorra tiempo y dinero a los empleados, sino que además les permite afianzar las relaciones con sus compañeros y cuidar más lo que comen.

Como parte del estudio, se consultó a las empresas por aquellos elementos que más valoraban de contar con un servicio de comidas en la oficina.

- Un 85% indicó que la variedad de la oferta,
- También un 85% hizo referencia al ahorro de dinero que suponía,
- Un 74% indicó que valoraba el ahorro de tiempo,
- El 69% identificó como elemento de valor el comer con sus compañeros,
- Un 63% apuntó a la mejora de la dieta como un valor añadido.

EL IMPACTO SOBRE LA PERCEPCIÓN INTERNA Y EXTERNA

Ofrecer un servicio de comida en la oficina, no solo supone generar beneficios adicionales para los empleados sino que también contribuye a mejorar la reputación de la compañía.

Para los empleados, el poder disfrutar de su comida en la oficina junto al resto de sus compañeros, tiene múltiples beneficios que van desde el ahorro de tiempo y dinero hasta la mejora de las relaciones, un mayor sentimiento de pertenencia e incluso una mejora de la dieta. Todo ello también supone una mejora en el compromiso de los empleados con la compañía.

En este sentido, de media, un 60% de los entrevistados cree que desde que han implantado un servicio de comida en la oficina, ya sea fruta, almuerzos comida, cena o catering, **el engagement con los empleados ha mejorado**. Esta valoración es más elevada cuando se trata de compañías que ofrecen almuerzos para sus empleados, que roza el 70%.

Para las empresas, ofrecer un servicio de comida a sus empleados, les reporta una mejora en la relación del equipo, empleados más satisfechos y comprometidos, así como una mejora de la productividad, la conciliación y el bienestar.

Si analizamos el **atractivo como empresa empleadora**, un 62% de las empresas analizadas afirma que las compañías que ofrecen este servicio mejoran su percepción mucho o completamente.

OTRAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Más allá de la comida, el análisis también ha prestado atención a otras actividades complementarias que las empresas ofrecen como beneficios para ver si hay correlación entre estas iniciativas.

En su mayoría, estas empresas tienen **políticas de conciliación** implantadas (un 85%), un 71% también cuenta con **ayudas para la salud** y con actividades para **mejorar la gestión**; el **coaching/mentoring o similares** es otra de las actividades desarrolladas por la mayoría de estas empresas (un 57% las realiza). Por último, aunque en menor medida, un 46% de las empresas entrevistadas cuenta con ayudas para actividades deportivas.

CONCLUSIONES: OFRECER COMIDA EN LA OFICINA A LOS EMPLEADOS IMPACTA SOBRE SU BIENESTAR Y SOBRE LA PRODUCTIVIDAD Y REPUTACIÓN DE LAS EMPRESAS

A continuación se recogen las principales conclusiones de este estudio realizado por Deliveroo for Business, la división corporativa de comida a domicilio de Deliveroo. Según se desprende de los resultados, destaca que:

Sobre hábitos en la oficina

- Existe una tendencia cada vez mayor a que los empleados coman en menos tiempo, empleando una media de entre 30 y 60 minutos. Un tiempo que se reduce cuando las empresas son más pequeñas.
- Ofrecer comida gratuita a los empleados fomenta que coman en la oficina. 8 de cada 10 empresas afirmaron que más del 50% de sus empleados comían en la oficina tras ofrecer Deliveroo for Business. Previamente eran solo 6 de cada 10.
- En la mayoría de los casos, las empresas que ofrecen este tipo de servicios también suelen contar con políticas de conciliación y flexibilidad, ayudas para la salud de los empleados y herramientas para mejorar la gestión.

Mejores relaciones entre equipos y mayor satisfacción, principales beneficios para la empresa

- Comer en la oficina tiene beneficios, y muchos: la mejora de las relaciones entre equipos y el incremento de la satisfacción y compromiso de los empleados se señalan como los principales.

- También se considera que el impacto sobre la productividad es alto o muy alto y también se observa un impacto positivo sobre el bienestar y la salud de los empleados.

Variedad y ahorro de dinero, lo que más valoran los empleados

- Los empleados valoran notablemente que se les proporcione comida en la oficina pero los encuestados indican que ven el mayor valor en la variedad que se ofrece y el ahorro de dinero que supone.
- El ahorro de tiempo o comer con los compañeros también se valora, pero en menor medida.

Mejora reputacional, interna y externa

- Los beneficios van más allá de los aspectos tangibles. También las compañías que ofrecen comida consideran que hay una mejora de la percepción de los empleados.
- Esta mejora reputacional también se valora externamente, mejorando la percepción como compañía empleadora.