Pausa pranzo, difficile mangiare correttamente a casa

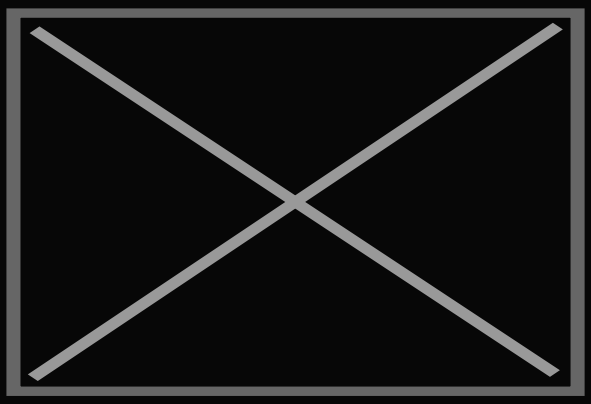
elior-icolti-in-tavola-light-d03de4f5

Il 60% dei dipendenti italiani nei prossimi mesi continuerà a lavorare da casa almeno una volta alla settimana e **il 50% ritiene che la pausa in smart working sia più complicata da gestire rispetto al pranzo in ufficio**.

Queste le percezioni rilevate dalla ricerca "**Flessibilità e smart working: come cambia la nuova pausa pranzo degli italiani?**" condotta da Praxidia per **Elior**, realtà leader nella ristorazione, condotta a inizio settembre su un campione rappresentativo di lavoratori dipendenti e presentata oggi nel corso di un webinar dedicato ad indagare le aspettative e le necessità degli italiani e i servizi messi in campo dalle aziende in questo particolare momento.

Tra gli intervistati che reputano più difficile gestire il break lavorando da casa, il 39% ritiene che sia più complesso mantenere un menu vario e bilanciato, il 42% percepisce il momento della pausa come meno rilassante con l'impossibilità di staccare davvero dal lavoro, mentre il 49% denuncia una minore possibilità di fare movimento e il 30% pensa di avere meno tempo per sè stesso.

Ma come deve essere la nuova pausa pranzo degli italiani per compensare la maggiore difficoltà? Sempre secondo la ricerca condotta da Praxidia deve essere digitalizzata, dal momento della scelta, all'ordine e al pagamento per una più agevole customer experience, semplice da acquistare ma anche da scegliere con una chiara lettura delle ricette, degli ingredienti e dei loro apporti nutrizionali e personalizzata, ovvero **garantire flessibilità e rispetto dei diversi regimi dietetici**. Con un punto fermo: **l'italianità, la genuinità e la tradizione degli ingredienti** che sono imprescindibili per il 55% degli intervistati.



Per rispondere ai nuovi stili di vita dei lavoratori italiani e offrire loro una soluzione concreta, Elior inotroduce sul mercato un nuovo servizio che permette una pausa pranzo veloce, sana e gustosa. Si tratta di “**iColti in Tavola**”, una nuova linea di piatti pronti, buoni e salutari confezionati in Atp, una tecnologia di packaging innovativa che consente l’estensione della shelf-life fino a 10 giorni senza l’uso di conservanti. Con un ampio catalogo di ricette, caratterizzate da ingredienti genuini e da un’ampia varietà di piatti adatti anche a chi segue un regime alimentare particolare, incluse le intolleranze e le diete personalizzate, I Colti in Tavola grazie alla propria versatilità si prestano a differenti canali di distribuzione: dall’azienda, dove possono essere associati al forme di distribuzione più classiche, al welfare at home al canale Ho.re.ca fino alla GDO.

“Elior già da tempo stava studiando l’evoluzione della società e dei modelli di lavoro, caratterizzati da una crescente flessibilità. L’emergenza sanitaria ha accelerato queste dinamiche ed emerge dunque chiaramente la necessità di soluzioni nuove in grado di assicurare ad ognuno la migliore esperienza in pausa pranzo al fiano del ristorante aziendale, su cui continuiamo a puntare ed innovare”, sottolinea **Rosario Ambrosino**, Amministratore Delegato di Elior. “Per raggiungere questo scopo è fondamentale investire sull’evoluzione tecnologica delle nostre cucine centrali, che oggi più che mai sono in grado di coniugare tecniche innovative per il packaging con le competenze dei nostri chef, la cui preparazione e specializzazione nel food è cruciale“.



“Il nostro impegno è fornire una risposta alla richiesta di massima flessibilità che ci viene posta dai lavoratori e dalle aziende: dal momento della giornata al luogo in cui consumare il pasto, dal mix di ingredienti fino alla possibilità di avere un pasto veloce ma

sano e gustoso al tempo stesso. Per questo abbiamo pensato ad una linea, iColti in Tavola, che avesse queste caratteristiche e fosse disponibile in canali di distribuzione diversificati, in modo da interpretare ancora meglio tutte le nuove modalità di lavoro e stili di vita che vediamo emergere nella società", conclude **Andrea Cartoccio**, Direttore Marketing Communication & Innovation Elior.

La tendenza alla maggiore velocità nella fruizione della pausa pranzo e una maggiore differenziazione delle esigenze alimentari, oltre alla crescente flessibilità dei modelli organizzativi è rilevata anche da **San Benedetto**. **Relmi Rizzato**, Direttore HR, ha sottolineato come l'esperienza del lockdown abbia costretto a rivedere le modalità di fruizione del servizio mensa e della pausa pranzo tra esigenze di evitare gli assembramenti e presenza al lavoro. La necessità di consumare il pasto alla scrivania ha fatto emergere il bisogno di pasti leggeri e diversificati. Tendenza cui l'azienda cercherà di dare risposta anche per il futuro. **Massimo Rizzato**, Direttore amministrazione del personale, ha raccontato come sarà necessario in futuro pensare a menù e modalità di erogazione dei pasti diversificata in funzione delle diverse categorie di lavoratori, nell'ottica del processo di welfare aziendale.