Pausa pranzo: digitale e sanificata. E mensa diffusa per smartworker

foorban-4451238b

Niente più cucine, lunghe file con vassoi e tavoli condivisi: la **mensa aziendale del post-coronavirus** cambia insieme alle esigenze di aziende e lavoratori e diventa contactless, digitale e diffusa.

L’emergenza coronavirus, in effetti, ha cambiato e sta cambiando radicalmente il modo di lavorare, probabilmente in modo irreversibile; dalla distanza sociale allo **smart working,** le aziende italiane ed europee stanno infatti attraversando un momento di trasformazione che avrà impatto non solo sul modo di lavorare, ma anche sull’organizzazione degli spazi e degli uffici, sulle pratiche di welfare e sui servizi al dipendente. A cominciare da quello più classico e tradizionale: la mensa aziendale.

Ecco, quindi, che le startup guidano l’innovazione nel workplace, sviluppando nuovi modelli di **mensa “diffusa” e completamente contactless** abilitati dalla tecnologia, dall’app per ordinare il pranzo o la spesa dalla postazione e ritirarla take away in degli speciali frigoriferi smart, fino a dei nuovi modelli di “canteen 4.0”, senza cucina per la consegna.

Così gli spazi tradizionalmente dedicati alle mense cambieranno, in favore di nuovi format senza cucina e spazi più aperti e flessibili nella loro destinazione d’uso. La chiave è abilitare pause pranzo “contactless” e sicure.

"**Foorban** sta lavorando a quattro mani con le aziende per sviluppare due soluzioni per l’ufficio, entrambe contactless, prive di cucina e di personale, che sfruttano la tecnologia per garantire luoghi di consumo accoglienti e sicuri", spiega **Marco Mottolese**, Ceo e cofounder di Foorban, startup del food-tech leader nel segmento della pausa pranzo aziendale. "In primis, un frigorifero smart, che diventerà una base di pickup per i dipendenti il pranzo o la spesa ordinata dall’app; ma anche delle canteen 4.0 del tutto prive di cucina e personale, con delle grandi vetrine refrigerate da cui prelevare i propri pasti cucinati freschi, già confezionati in monoporzione, evitando code e assembramenti. Anche le aree di ristoro, allestite in prossimità dei punti di pickup, possono trasformarsi all’occorrenza in postazioni di

lavoro aggiuntive, per favorire il distanziamento sociale".

Ma non c’è solo l’ufficio. L’emergenza, infatti, ha consolidato l’adozione di pratiche di lavoro agile, con il 60% dei lavoratori che dichiara di voler continuare a lavorare da casa anche post-pandemia (fonte: indagine Cgil/Fondazione Di Vittorio sullo smart working).

L’emergenza Covid-19, infatti, ha accelerato in modo incredibile le trasformazioni del posto di lavoro e, di conseguenza, anche quelli dei servizi e del welfare al dipendente: con lo smart working, le aziende e i lavoratori hanno sviluppato esigenze nuove, “ibride” rispetto a un passato fatto di una dicotomia molto più netta tra posto di lavoro e casa.

"Foorban, ad esempio, ha dovuto reinventare il suo servizio per adattarlo ai nuovi bisogni: offrivamo ad aziende e dipendenti piatti pronti, sani ed equilibrati per la pausa pranzo, da consumare in ufficio. Adesso, sulla nostra app, la scelta è diventata molto più ampia e non necessariamente legata ai bisogni di una pausa pranzo tradizionale in ufficio: oltre ai classici piatti pronti e ad alcuni prodotti di gastronomia, infatti, è possibile anche fare anche una spesa di base, scegliendo tra oltre 80 referenze", conclude Marco Mottolese. "Per chi lavora da casa, il momento di consumo della pausa pranzo rientra in una più ampi routine di alimentazione quotidiana, ed è comune che l’acquisto di un piatto pronto si accompagni a quello più classico da 'spesa' Ed anche le aziende preferiscono dare al dipendente un servizio più completo e flessibile: a tutti gli effetti, una mensa diffusa".