**Wartościowy posiłek zwiększa efektywność pracownika o 25%**

**Wśród czynników decydujących o efektywności pracowników, są też takie, na które pracodawcy pozornie nie mają realnego wpływu. Mowa o stylu życia, a w szczególności o sposobie odżywiania. Według badań dieta pozostaje w bezpośrednim związku z produktywnością.**

Niestety, z badań „Praca, Moc, Energia w polskich firmach” zrealizowanych w latach 2016-17 przez Human Power wynika, że nasz styl i jakość życia nie są najlepsze. Badanie na grupie ponad 1 tys. pracowników dużych polskich firm dotyczyło 6 ważnych sfer życia przekładających się na efektywność. Jedną z nich było odżywianie. Wyniki pokazały, że nie mamy poprawnych nawyków żywieniowych i pijemy za mało wody. W diecie za dużo miejsca zajmują fast-foody i słodycze, a zbyt mało jemy warzyw i owoców. Wszystko to wpływa na produktywność.

Wg Światowej Organizacji Zdrowia regularne posiłki podnosza? wydajnos´c´ pracowników o 20%, a badania Health Enhancement Research Organization (HERO) wykazały, że pracownicy, którzy regularnie jedzą zdrowe posiłki osiągali o 25% większą wydajność w pracy!

*- W pracy powinno się jeść przynajmniej 2 pełnowartościowe posiłki oraz opcjonalnie zdrową przekąskę - przypomina dietetyk Marta Szałwińska. - Warto, aby jeden z nich serwowany był na ciepło. Zapewnia to lepsze doznania smakowe, ale również powoduje efektywniejsze wydzielanie soków żołądkowych i większe uczucie sytości.*

Specjalistka dodaje, że niemniej ważne jest odpowiednie nawodnienie. Nawet niewielki spadek ilości wody w organizmie wpływa na obniżenie koncentracji, zaburzenia pamięci i pogorszenie samopoczucia.

Wielu pracodawców ma pewien problem z organizacją posiłków. Czasem wynika on z braku świadomości czy chęci zajęcia się tym tematem, w innych wypadkach - z ograniczeń technicznych. Szczególnie jest to widoczne w firmach pracujących w systemie zmianowym oraz biurowcach. Owszem, są i takie miejsca, w których działają stołówki, ale zwykle funkcjonują w ograniczonym wymiarze czasowym. Czy jest więc inne, lepsze rozwiązanie?

Pełnowartościowy posiłek, np. gorący obiad, serwowany przez Foodomat® - specjalne urządzenie do wydawania gotowych dań, owoców, czy przekąsek, który obsłuży nawet kilkaset osób w zaledwie 10 minut. Niemożliwe? A jednak. Wszystko dzięki Ideal Bistro - przełomowej koncepcji w organizacji zbiorowego żywienia pracowników.

Ideal Bistro bazuje na technologii pay2vend.com, dzięki której pracownik może poprzez swoje indywidualne konto zaplanować posiłki na kolejne dni. Czynność tę może również wykonać osoba odpowiedzialna w organizacji za żywienie pracowników. Od maja 2018 możliwe będzie zarządzanie swoimi posiłkami przy użyciu aplikacji mobilnej. System pozwala także na zarządzanie dostawami posiłków, co eliminuje ryzyko pomyłek oraz niweluje straty wynikające ze zwrotów.

W praktyce, o określonej porze do Foodomatu® dostarczane są zamówione wcześniej posiłki, przygotowywane przez lokalnych producentów żywności, takich jak restauracje czy firmy cateringowe. Swoje porcje pracownicy odbierają w ustalonym czasie – na przykład w trakcie przerwy lunchowej.

*- Proces wydawania przebiega błyskawicznie, bez opóźnień i kolejek. Nie ma przy tym mowy o pomyłkach, bo Foodomat® precyzyjnie identyfikuje odbiorcę po jego indywidualnej karcie dostępu, otwierając mu jedynie tę przegródkę, w której czeka właśnie jego lunch – mówi Andrzej Nartowicz, pomysłodawca Ideal Bistro.*

Foodomaty® są gwarancją dostarczenia posiłku przez 24 h na dobę i 7 dni w tygodniu. To cenna informacja również dla tych pracodawców, którzy muszą spełniać ustawowy obowiązek zapewnienia posiłków regeneracyjnych. Urządzenia mogą być ulokowane w praktyce w każdym miejscu na terenie zakładu czy biura - by być jak najbliżej pracownika. Sprawdziły się już i przyjęły w wielu firmach w Polsce.

Ideal Bistro daje pracodawcom możliwość finansowania lub dofinansowania posiłków, a system pay2vend.com pozwala na sprawne zarządzanie całym procesem. Umożliwia przy tym systemowe rozwiązanie organizacji posiłków w zakładzie. To również wyraz dbałości o zdrowie pracownika, o jedną z ważniejszych sfer jego życia- jaką jest jedzenie. Bez tego bowiem nie możemy żyć i funkcjonować. Bez odpowiednich posiłków, jak pokazują badania, efektywność pracownika jest niższa. Posiłek w pracy, a nawet dwa, powinien spożyć każdy z nas. Dbając o jego jakość i estetykę podania podnosimy komfort życia i pracy.