

Il Giornale del Cibo

CONOSCERE • SCOPRIRE • GUSTARE



Rubriche

Ricette

My account

Nutriamo la scuola

[Home](#) » [Buona pausa pranzo](#) » La pausa pranzo che fa felice il dipendente: l'esperienza di **IFOM**



Buona pausa pranzo

LA PAUSA PRANZO CHE FA FELICE IL DIPENDENTE: L'ESPERIENZA DI **IFOM**

🕒 12/11/2020 ✍️ Angela Caporale 🕒 2 🗨️ 0 commenti

INDICE

Una **pausa pranzo salutare e condivisa con amici e colleghi** ci rende più sereni e ci aiuta a restare in salute. Questo è ciò che emerge da numerosi studi e trova conferma anche in quanto ci avete raccontato durante la campagna dedicata alla **#BuonaPausaPranzo**. Nel corso dell'iniziativa, infatti, lo scorso anno abbiamo avuto modo di osservare come il concetto stesso di pranzo al lavoro si sia molto evoluto negli ultimi anni. Alcune realtà aziendali hanno scelto di investire in strutture e partner che proponessero delle **food experience tagliate su misura** per le proprie persone, rispondendo così alle loro concrete esigenze. Un cambiamento che, talvolta, può comportare anche il riallestimento degli spazi, che vengono trasformati in luogo di scambio e di socializzazione. Questa evoluzione non riguarda solo le strutture aziendali classiche, ma sta prendendo piede anche

in ambiti differenti. È il caso di **IFOM, Istituto FIRC di Oncologia Molecolare di Milano** dove, nonostante i ritmi di lavoro spesso imprevedibili propri della ricerca, l'attenzione al lavoratore si manifesta anche nel momento della pausa pranzo. L'area dedicata è stata rinnovata e ristrutturata rendendo il momento della condivisione dei pasti ancor più importante: è qui che ricercatori provenienti da tutto il mondo, e spesso con abitudini alimentari molto differenti, si incontrano e condividono il momento del pasto.

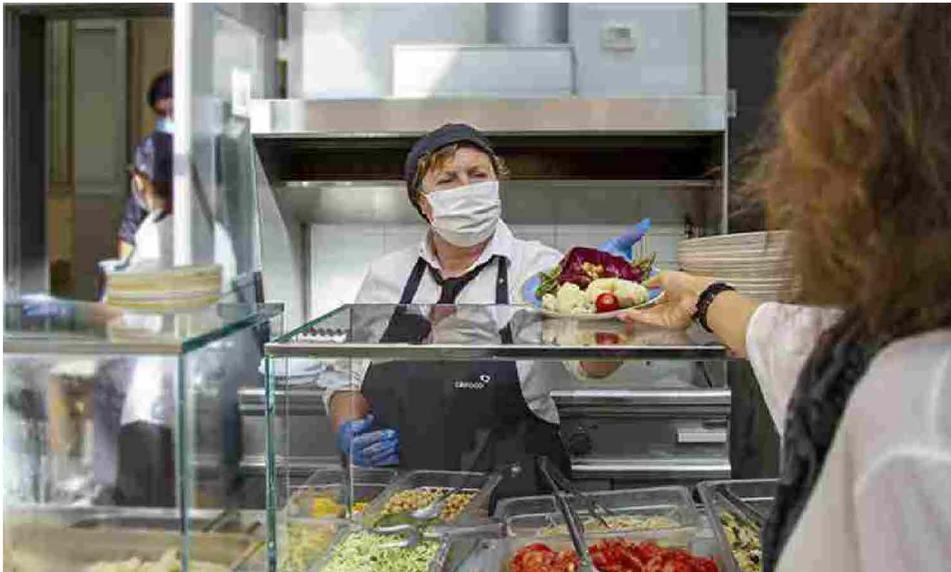
Sono questi gli aspetti che rendono, dal nostro punto di vista, il caso di **IFOM** particolarmente interessante: per questa ragione, abbiamo intervistato la **dottorssa Elena Bauer**, Communication Manager dell'Istituto, al fine di conoscere la loro esperienza di ristorazione aziendale e come una buona pausa pranzo possa migliorare anche la produttività dei ricercatori.

IL RISTORANTE AZIENDALE IN **IFOM**: MOLTO PIÙ DI UNA MENSA



Come ha fatto emergere l'incontro di presentazione dei [risultati della campagna #BuonaPausaPranzo](#), quello di **IFOM** è un caso virtuoso da molteplici punti di vista: dalla altissima professionalità nel mondo della ricerca a un'attenzione significativa alle esigenze e al benessere dei propri dipendenti. Anche la **pausa pranzo**, all'interno dell'istituto di ricerca, è **strutturata in maniera funzionale ai loro bisogni** peculiari. La dottorssa Bauer, infatti, ci spiega che si tratta di un istituto di ricerca non profit che si colloca a metà tra il mondo aziendale e quello accademico. "Siamo aperti 24 ore su 24, tutti i giorni della settimana perché **la ricerca non si ferma mai**. La maggior parte delle persone che vivono il centro, infatti, è composta da ricercatori che devono seguire gli esperimenti e che hanno ritmi di lavoro molto diversi rispetto a un'azienda classica. Per questa ragione, **la struttura è il cuore della vita di tutti noi**". Ciò anche perché l'età media dei ricercatori si assesta attorno ai 30 anni e circa il 25% di essi è di origine straniera: "ci sono persone da oltre 20 Paesi del mondo e moltissimi ricercatori da altre parti d'Italia. È una tipologia di **lavoratore che trova molto spesso la propria famiglia nei colleghi**".

IL RISTORANTE AZIENDALE, DOVE SALUTE E SOCIALITÀ SI INCONTRANO IN SICUREZZA

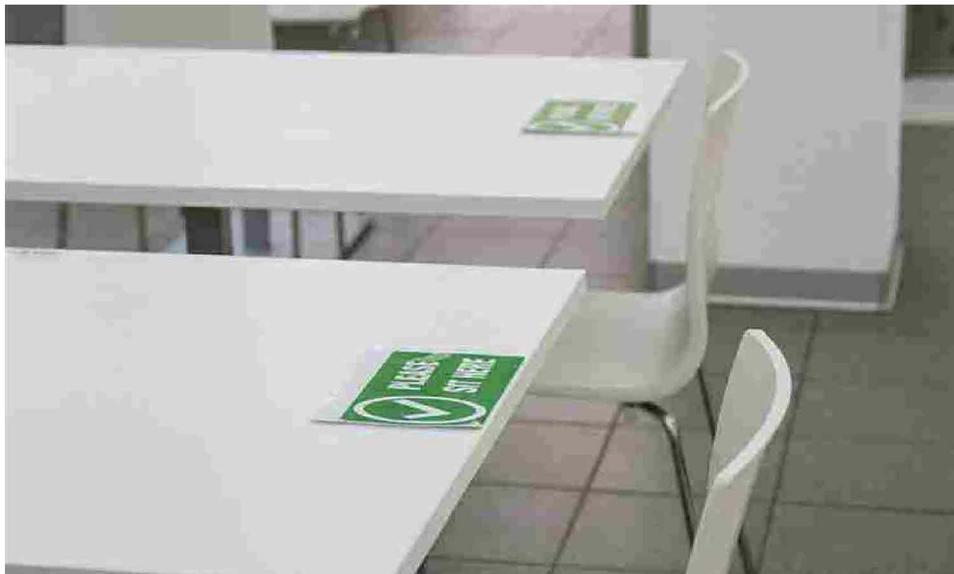


In questo **contesto dinamico e multiculturale**, lo spazio della pausa pranzo e il momento dei pasti assumono un **forte valore sociale**, ma hanno anche un ruolo nel preservare la salute, aspetto su cui i ricercatori sono consapevoli e sensibilizzati. Come ci spiega la dottoressa Bauer, infatti, molte delle ricerche svolte all'interno di **IFOM** riguardano proprio la relazione tra l'**alimentazione e lo sviluppo di forme tumorali**. "È fondamentale, quindi, per tutte le persone coinvolte in questa attività, trovare una **proposta gastronomica che sia coerente** con quanto emerge dagli studi in laboratorio. Quando ci spostiamo in mensa, dove spesso capita anche di parlare di lavoro in un ambiente più rilassato, abbiamo bisogno di trovare cibi sani e salutari, nonché una vasta scelta di proposte **vegetariane, vegane, gluten free**, adatte a rispondere alle esigenze nutrizionali ed etiche di tutti".

Salute e Socialità in Sicurezza si intrecciano nello spazio della mensa che oggi, sottolinea ancora l'intervistata, è un elemento centrale dell'istituto: "proprio per questo, abbiamo scelto di investire per **trasformarlo in un ristorante aziendale moderno e innovativo** che sapesse rispondere a tutte le esigenze dei ricercatori".

Modernità e innovazione, tuttavia, vanno di pari passo con la sicurezza, aspetto che è diventato, oggi più che mai, imprescindibile. Infatti, a seguito dell'emergenza sanitaria da Covid-19, si è reso necessario **adottare nuove misure** per garantire una pausa pranzo sicura e serena, nel rispetto quindi delle norme anti-contagio.

In particolare, nel ristorante aziendale **IFOM** è stata ridefinita l'organizzazione degli spazi, **riducendo i posti disponibili**, per facilitare il distanziamento individuale e il mantenimento di uno spazio interpersonale di almeno un metro. Oltre a questo, è stato adottato l'**utilizzo di un'apposita segnaletica** che crea percorsi guidati nella linea self e sono stati applicati **adesivi ai tavoli** che definiscono in maniera chiara e intuitiva dove sedersi, permettendo momenti di socialità in totale sicurezza. Infine, all'interno delle sale sono stati collocati **dispenser con soluzioni igienizzanti per le mani**.



LA FOOD EXPERIENCE PERSONALIZZATA CHE FA FELICE IL DIPENDENTE

Il primo obiettivo del cambiamento all'interno del ristorante era ridurre l'uso della plastica utilizzata per scopi alimentari. Con questa richiesta, **IFOM** si è rivolta a CIRFOOD, storico partner e advisor per i servizi di ristorazione: "da qui è emersa insieme - ricorda l'intervistata - l'idea di rinnovare la mensa aziendale, sia dal punto di vista degli arredi che del percorso di fruizione del pasto".

La ristrutturazione ha portato alla realizzazione di un **percorso alimentare altamente personalizzabile** grazie alla presenza di alcune isole tematiche in cui trovare specifiche proposte gastronomiche. Ad esempio, dipendenti e ospiti **dell'IFOM** possono scegliere le preparazioni dell'**area Wellness**, che comprendono piatti leggeri e salutari, oppure dell'**area vegetariana**, dove sono numerose le proposte *cruelty free*. La presenza di ricercatori di molte nazionalità, inoltre, ha reso necessario un sistema di cartellonistica, che descrive i piatti sia in italiano che in inglese.

L'evoluzione da mensa aziendale a ristorante si è tradotta anche in una **maggiore cura nell'impiattamento e nella presentazione dei piatti**, nonché nell'installazione di un sistema avanzato di aspirazione degli odori e di pannelli insonorizzanti, che rendono meno caotico l'ambiente.



Inoltre, nell'ottica di una maggiore sicurezza a seguito della pandemia, si è reso necessario un **adeguamento di tutto il servizio di ristorazione alle nuove normative anti-Covid**, che prevedono, ad esempio, la distribuzione di pane imbastato, kit posate monouso e condimenti monodose. Inoltre, per rispettare gli standard igienici e di precauzione, è previsto un *freebeverage contactless*, ossia una distribuzione di acqua e altre bevande con contact-free presso il bar **IFOM**. Infine, per andare incontro alle **esigenze di alcuni dipendenti di consumare il pasto in solitudine** per limitare ulteriormente qualsiasi possibilità di contagio che, purtroppo, potrebbero intensificarsi in un contesto di convivialità, CIRFOOD ha predisposto anche **un servizio di take away sicuro ed efficiente**, senza però rinunciare alla cordialità che contraddistingue lo staff.

IL FATTORE UMANO FA LA DIFFERENZA

Ci tengo a sottolineare – aggiunge – **l'importanza dello staff**. Colpisce per la capacità di aggiungere sempre un ingrediente creativo al piatto, ma anche per la **cordialità e la gentilezza**". La dottoressa Bauer, infatti, spiega che, oltre a essere efficiente e veloce, il servizio risponde alle esigenze delle persone anche perché attento e sempre personalizzato. "Non è raro che l'operatore del ristorante aziendale ricordi le preferenze o i gusti dei ricercatori. Può sembrare una considerazione scontata, ma **essere serviti con del cibo di qualità da una persona con un atteggiamento positivo, disponibile e gentile**, con cui scambiare due parole, rende l'esperienza della pausa pranzo ancor più gradevole e positiva. **La cura per il singolo cliente** è una caratteristica tipica del ristorante ed è una bella sorpresa trovarla anche a lavoro, durante la pausa pranzo".

Cura che si traduce, come abbiamo visto, anche nell'assicurare la massima tranquillità, grazie anche al rispetto delle norme anti-contagio e all'utilizzo **dei dispositivi di protezione individuale da parte del personale CIRFOOD**, che indossa guanti in lattice e mascherine, presidi che non impediscono di trasferire comunque un senso di ospitalità, serenità e fiducia.



Una ragione in più, secondo l'intervistata, per frequentare il ristorante aziendale, ma anche per offrire agli ospiti un **servizio professionale di maggior qualità**. "Per **IFOM** il ricercatore è al centro di qualsiasi attività e il nostro obiettivo è facilitare, velocizzare e supportare il suo lavoro. In quest'ottica, da sempre abbiamo avviato **iniziative di welfare** di varia natura: una convenzione con un asilo aziendale bilingue, la creazione di un laboratorio specifico per le ricercatrici in gravidanza che possono così continuare a lavorare, un *welcome office* per l'accoglienza dei ricercatori appena arrivati per orientarsi nella burocrazia italiana. In tutto questo, anche l'ambiente dedicato al cibo costituisce un **tassello importante della politica di welfare aziendale globale**".