



# elCAFÉ: EN LAS OFICINAS *españolas*

Los seres humanos somos animales de costumbres. También en las oficinas. Nos encanta el café. Algunos lo toman nada más llegar al trabajo. Otros esperan a la pausa de media mañana. Los hay que no pueden terminar una comida sin su café y también, los que toman dos o tres tazas al día para mantenerse productivos y despiertos. ¿Pero cuánto café tomamos los españoles en nuestro centro de trabajo? ¿Por qué lo hacemos? ¿Qué esperamos a cambio? Son algunas de las preguntas que ha planteado la Comunidad Laboral Trabajando.com a las más de 1.500 personas que han querido participar en el estudio más "cafetero"

de la empresa española.

Mediante el análisis de los datos recogidos, se deduce que un 40% de los encuestados sí realiza una pausa para tomar un café, aunque los motivos difieren de unos a otros: forma parte de su rutina (29%), les gusta su aroma y sabor (26%), consiguen aumentar su capacidad de concentración (14%), se sienten más alerta (13%), aumentan su productividad (10%) y a otros les disminuye sus niveles de estrés (8%).

En cuanto a la cantidad, entre las personas que toman café el 47% suele conformarse con una taza de café al

día, el 40% con dos, el 8% con tres y solo un 5% bebe más de cuatro. La franja horaria en la que los trabajadores prefieren tomarse el café es a primera hora de la mañana, entre las 8:00 y las 9:00, según un 36% de los encuestados. El resto lo suele tomar entre las 10:00 y las 11 (26%), después de las 11:00 (23%) y entre las 9:00 y las 10:00 (15%).

En cualquier caso, la pausa para desayunar simboliza varios conceptos para los españoles: el 38% cree que es necesario para comenzar su día, para el 24% constituye su pausa laboral, para el 23% es el momento para hablar con sus compañeros y para el 15% significa su dosis de energía.

En el caso de que surja una reunión de trabajo, un 52% de los encuestados sostiene que se prefieren las cafeterías porque se genera un espacio distinto e inspirador al salir de la oficina a compartir un café, un 31% opina que es un ambiente más relajado y acogedor, y un 17% piensa que hay ciertos temas que es mejor abordar en otros lugares.

El café ideal para estos eventos se considera café solo para un 25%, cortado para un 22%, con leche para un 17%, espresso para un 16%, descafeinado para un 16% y frío con hielo para un 4%.

*MuyPimes.com*



# FIKA

## EL DESCANSO para el CAFÉ en las empresas suecas

En Suecia el descanso durante la jornada laboral para la "fika" o lo que es lo mismo, para sentarse, tomar un café, comer unos dulces y conversar está fuertemente arraigado y hay empresas que incluso lo tienen estipulado en sus horarios como un ejercicio obligatorio, como puede ser el atender el teléfono, redactar informes o reponer las estanterías de la tienda. Y esto es así, porque según aseguran muchos empresarios del país, esta pausa contribuye a la productividad de los trabajadores y también a la buena marcha de los negocios. En este país el estilo de gestión es mayoritariamente horizontal y no muy jerárquico, así que durante el tiempo del Fika, directivos y empleados comparten tiempo y café, fomentando los lazos y promoviendo el intercambio de ideas y puntos de vista.

Etimológicamente, la palabra Fika, (pronunciada fii-ka) tiene su origen en una permutación de las sílabas de kaffi, la antigua manera sueca de nombrar al café. Hoy en día, sin embargo, Fika se refiere tanto al propio producto (café) como a la acción de tomarlo, siempre en compañía de otros en los dos descansos más habituales que se realizan en Suecia durante la jornada laboral, alrededor de las 10 de la mañana y las 3 de la tarde.

Más allá del Fika, el café está muy arraigado en la cultura sueca, una de las mayores consumidoras de este producto en el mundo, con una media de 8,4 kg/persona/año. Las variedades arábicas abarcan la gran parte del mercado – por encima del 85%– exigiendo el consumidor sueco cada día más calidad en la taza. Los principales orígenes del café sueco son Brasil y Colombia, además de Kenya y Honduras. La mayor parte del mercado del café en este país es café tostado, siendo la incidencia del café soluble relativamente baja, 10%, y la del descafeinado, prácticamente inexistente, 1%.

Por métodos de preparación, el café de filtro es el más popular tanto en casa como en la oficina. La provisión la realizan tostadores locales que cubren el mercado institucional y distribuidores especializados, ya sea mediante entregas directas regulares o pedidos por Internet.; las empresas pequeñas compran directamente en supermercados o depósitos mayoristas.

En los últimos años, el café espresso se ha empezado a hacer un lugar en las nuevas cafeterías, donde además, de degustar el café, los clientes pueden comprar sus granos para consumir en casa. Estos establecimientos se han sumado con éxito a la oferta de las cafeterías más tradicionales, llamadas popularmente konditori, y que son el punto entorno al que gira la vida en las ciudades e incluso en los pequeños pueblos suecos.

S.C.

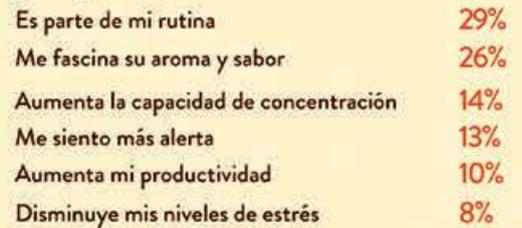


El café en el trabajo  
1.564 PERSONAS ENCUESTADAS EN ESPAÑA

¿Eres de los que no perdona tomarse un coffee break a media mañana?



¿Para qué tomas café?



¿Cuántas tazas de café tomas al día?



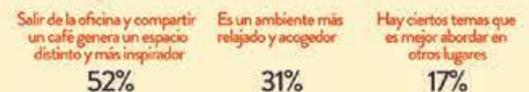
¿Cuál es el horario más común en que haces una pausa para tomarte un café durante la mañana?



El café es:



¿Por qué se eligen las cafeterías en las reuniones de trabajo?



¿Cuál crees que es la principal ventaja de realizar una reunión laboral en una cafetería?



¿En tu empresa realizan reuniones de trabajo en una cafetería?



¿Cuál es el café ideal para una reunión?

