**Wskazówki, jak urządzić firmową stołówkę**

**Każde biuro potrzebuje przestrzeni, gdzie pracownicy mogą się zrelaksować i odpocząć od codziennego stresu w pracy. Przerwy pozwalają lepiej skoncentrować się na kolejnych zadaniach oraz zacieśnić więzi ze współpracownikami. Coraz więcej źródeł zdaje się potwierdzać, że bez dobrze spędzonej przerwy trudno mówić o efektywności pracy. Regularne, krótkie pauzy, podczas których robi się co innego niż podczas pracy, sprzyjają odświeżeniu umysłu, poprawie nastroju oraz lepszemu funkcjonowaniu mózgu. Sprawia to, że miejsce, gdzie spędza się wolne chwile ma niebagatelne znaczenie – im bardziej sprzyja relaksowi, tym lepiej pracownicy będą w stanie się skupić po powrocie do obowiązków. Pomieszczeniem, które należy wyposażyć w wyposażenie sprzyjające chwili oddechu od codziennych zajęć jest firmowa stołówka. Taka przestrzeń jest dostępna niemalże w każdej firmie, nie ma zatem potrzeby wygospodarowania dodatkowego pokoju. Wystarczy odpowiednio zaaranżować stołówkę.**

 **Przeczytaj poniższe wskazówki, a poznasz proste sposoby na zaaranżowanie przyjaznej pracownikom przestrzeni relaksu.**

Mimo znaczenia, jakie ma dobrze spędzona przerwa i jej wpływu na produktywność pracowników, aranżacja kuchni czy stołówki często nie ma odpowiedniego priorytetu w oczach przedsiębiorców. Pomieszczenia socjalne to miejsca, gdzie pracownicy mają jedyną często szansę na odrobinę relaksu i odciągnięcie myśli od codziennych (często monotonnych) zajęć. Zwykle takie pomieszczenia są przewidziane w firmach. I bardzo słusznie! Nie służyłaby pracownikom sytuacja, gdyby musieli spożywać drugie śniadanie przy biurku. Pryncypialną zasadą dobrze spędzonej przerwy jest zmiana miejsca i zajęcia – należy odejść od stanowiska pracy i zająć się czymś nieprzypominającym codziennej pracy. Bieganie do pobliskich lokali gastronomicznych również nie wchodzi w grę. Ogranicza nas często brak takich miejsc w okolicy lub niewystarczająca ilość czasu. Dobrym rozwiązaniem byłaby obecność kawiarni w siedzibie firmy lub skrócenie dnia pracy – wtedy liczba przerw byłaby ograniczona i nie byłoby potrzeby aranżacji żadnego pomieszczenia. Wracając do rzeczywistości, firmowa kawiarnia pozwoliłaby spędzać przerwy na piciu aromatycznej kawy, co nie tylko pobudza mózg do pracy, ale także zmniejsza poziom stresu (Sapience, FOOD FOR THOUGHT – THE OFFICE CAFETERIA’S KEY ROLE, b.d.). Miejsce przerw to nie tylko relaks, ale również zacieśnianie więzi i firmowe przyjaźnie. Nie od dziś wiadomo, że dobra atmosfera w pracy poprawia komunikację oraz wyniki zespołu. Opisane wyżej powody przemawiają za zainwestowaniem czasu i energii w aranżację przestrzeni, gdzie pracownicy spędzają przerwy. Aby tego dokonać, przedsiębiorcy powinni zainwestować w [**meble do jadalni**](https://www.ajprodukty.pl/stolowka-i-jadalnia/stoly-do-stolowki/6209806.wf)**,** wybrać kolorystykę oraz przytulne akcesoria. Poniżej prezentujemy pomysły na aranżację pomieszczeń socjalnych takich jak np. stołówki.

**Komfort przede wszystkim**

Podczas pracy nad zaaranżowaniem stołówki lub pokoju przerw, należy przede wszystkim wziąć pod uwagę poziom komfortu. Miejsce, które urządzamy, powinno zachęcać do spędzania w nim czasu, zamiast od tego odstraszać. Istnieją trzy czynniki wpływające na poziom komfortu: dostępna przestrzeń, meble i wyposażenie oraz oświetlenie. Pierwszy ze wspomnianych czynników, czyli dostępna przestrzeń, jest niezwykle ważny. Pomieszczenie należy urządzić tak, aby było dużo miejsca do siedzenia, a meble dobrać tak, żeby wygodnie się na nich spędzało czas. Oprócz krzeseł, kanap czy foteli, należy wybrać [**stół do jadalni**](https://www.ajprodukty.pl/stolowka-i-jadalnia/stoly-do-stolowki/stol-do-stolowki/6209806-19435762.wf?productId=19435755)**,** który będzie trwały i łatwy w czyszczeniu. Wszystko dlatego, że wiele osób będzie przy nim spożywać posiłki. Warto także, aby ten praktyczny stół cieszył też oko dużym poziomem estetyki wykonania i atrakcyjnym designem. Oświetlenie – trzeci ważny czynnik – powinno być inne niż w przestrzeni biurowej. Pokój przerw nie może kojarzyć się z pracą, jeśli chcemy, by zatrudnione osoby odpoczęły. Warto wybrać ciepłe i stosowane oświetlenie. Jeśli weźmiemy pod uwagę wszystkie trzy opisane wyżej czynniki, uzyskamy ładnie zaaranżowaną, funkcjonalną przestrzeń, którą pracownicy polubią.

**Apetyczne kolory**

Wyposażenie jest ważne, ale kolorystyka również ma znaczenie. Przedsiębiorcy powinni pamiętać, że stołówka służy do jedzenia, więc kolory, które w niej panują, powinny pobudzać apetyt. Na przykład niebieski, o którym wiadomo, że wpływa pozytywnie na poziom kreatywności i uspokaja, nigdy nie powinien gościć w pomieszczeniach jadalnych. Wprawdzie działa on na apetyt, ale… hamująco! Zamiast tego, warto pomalować ściany na czerwono, żółto lub zielono. Można również użyć w stołówce logotypu, który pomoże w lepszej identyfikacji pracownika z marką pracodawcy. Oczywiście nie robimy tego, jeśli logo jest niebieskie! (Melissa B., care2.com, HOW COLOR AFFECTS YOUR APPETITE, 2015).

**Nie zapomnij o otoczeniu**

Biuro to miejsce pracy, ale też atrakcyjne miejsce, gdzie można w spokoju zjeść lub spędzić przerwę jest niezwykle istotne. Stołówka to nie tylko stoly i krzesla do jadalni**,** ale także inne element wyposażenia, które uprzyjemnią chwilę relaksu. Można ustawić na przykład odbiornik telewizyjny lub stół do gier – zapewni to atrakcyjny sposób spędzania czasu w trakcie przerwy. Tak długo, jak nie zapomnisz, że miejsce ma służyć pracownikom, zapewniając chwilę relaksu, z pewnością uda Ci się odpowiednio je zaaranżować. Polecamy nasze wskazówki!