



WELFARE AZIENDALE PER
LA PAUSA PRANZO:
**COME MIGLIORARE
L'ESPERIENZA DEI
DIPENDENTI**



INDICE

INTRODUZIONE	3
1. LA PAUSA PRANZO: NORMATIVE, VANTAGGI E STRATEGIE	4
• L'importanza della pausa pranzo per il benessere e la produttività dei dipendenti	4
• La normativa vigente sulla pausa pranzo: durata e requisiti	5
• Le strategie per un welfare del pranzo efficace	7
2. I BUONI PASTO: TIPOLOGIE E VANTAGGI	8
• Le tipologie di buoni pasto	8
• I vantaggi dell'uso dei buoni pasto per i dipendenti	9
• I vantaggi dei buoni pasto per le aziende	10
• Come scegliere il fornitore dei buoni pasto	12
3. GLI SPAZI PER IL PRANZO	13
• L'importanza di spazi accoglienti per la consumazione dei pasti	13
• Idee per arredare e organizzare l'area pranzo in azienda	14
4. PROMUOVERE LA SOCIALIZZAZIONE E IL RELAX DURANTE LA PAUSA PRANZO	16
• Social eating: un nuovo trend per promuovere coesione e motivazione	16
• Attività e iniziative per un relax efficace durante la pausa pranzo	17
• L'importanza della disconnessione dal lavoro durante la pausa	17



INTRODUZIONE

Pausa pranzo e moderno mondo del lavoro sono inevitabilmente intrecciati.

Prima dell'avvento dell'industrializzazione, infatti, parlare di pausa pranzo aveva ben poco senso: in un'epoca in cui la maggior parte delle persone era impiegata nell'agricoltura o nell'artigianato, il tempo da dedicare al pasto centrale della giornata era gestito in autonomia e senza particolari formalismi. Si parlava, infatti, per lo più di pasti frugali portati da casa, senza regole specifiche. A cambiare tutto fu, per l'appunto, la **Rivoluzione Industriale**, che con i suoi ritmi portò inevitabilmente a una regolamentazione sia delle ore lavorative, sia delle **pause dei lavoratori**: l'obiettivo fu fin da subito quello di garantire ai lavoratori lo spazio necessario per rifocillarsi, così da poter affrontare al meglio le ore successive, anche e soprattutto nel caso di lavori impegnativi dal punto di vista fisico.

Con il tempo si è capito, però, che **la pausa pranzo non è semplicemente un momento in cui cibarsi**: questo break è infatti ricco di significati e, se gestito bene, può portare grandi vantaggi all'azienda come al dipendente. Nelle prossime pagine si vedranno quindi **normative, strategie e benefici legati alla pausa pranzo in azienda**, per poi soffermarsi sull'uso dei buoni pasto, sugli spazi da dedicare al break lavorativo e, infine, sulle eventuali iniziative da mettere in campo per promuovere la socializzazione e il relax durante la pausa pranzo.



CAPITOLO 1

LA PAUSA PRANZO: NORMATIVE, VANTAGGI E STRATEGIE

Se prima dell'industrializzazione non aveva senso parlare della pausa pranzo in modo formale, **oggi a questo momento della vita aziendale viene riconosciuta grande importanza, per garantire benessere e produttività**: non stupisce quindi che questi break risultino strutturati sia a partire da una normativa piuttosto precisa, sia dalle diverse strategie di welfare messe a punto dalle singole aziende.

L'IMPORTANZA DELLA PAUSA PRANZO PER IL BENESSERE E LA PRODUTTIVITÀ DEI DIPENDENTI

La pausa pranzo può assumere le più diverse forme. C'è chi ogni giorno allo stesso orario lascia il posto di lavoro per recarsi al medesimo ristorante, come c'è chi, invece, cambia ogni giorno, pranzando oggi al bar, domani in rosticceria, dopo domani al ristorante giapponese. Ma c'è anche la pausa pranzo che ruota intorno alla cosiddetta "**schiscetta**" portata da casa, consumata in sala relax insieme ai colleghi oppure direttamente sulla scrivania. E ancora, c'è la pausa pranzo di chi consuma questo pasto a casa, lavorando in **smart working** o potendosi permettere, per vicinanza, di trascorrere questa interruzione dell'orario lavorativo nelle comode mura domestiche.

Non esiste, insomma, **un unico modo di affrontare la pausa pranzo**: l'importante è non trascurare questo momento della giornata lavorativa, né dalla prospettiva dell'azienda, né da quella del lavoratore. Questo perché tale interruzione, a metà circa della giornata lavorativa, permette allo stesso tempo di cibarsi e di staccare la spina, entrambi aspetti fondamentali per il proprio benessere.

Va peraltro detto che **tutti i vantaggi di una buona pausa pranzo per il dipendente si trasformano direttamente in altrettanti benefici per l'azienda**, a livello di produttività e di fidelizzazione. Qualsiasi sia l'attività specifica del singolo lavoratore – da chi passa la giornata alla scrivania, davanti allo schermo del PC, fino a chi gestisce dei macchinari o il rapporto con i clienti – **l'assenza di pause può avere conseguenze negative** o persino pericolose, a livello fisico come a livello mentale.

Dal punto di vista aziendale, l'assenza di pause o una loro gestione manchevole si può tradurre nell'**aumento degli errori**, nell'incremento degli infortuni, nella riduzione del rendimento, nel maggior tasso di assenteismo, nell'aumento del tasso di turnover e via dicendo.

Si capisce quindi che **le aziende traggono più vantaggi dal gestire in modo attento e strategico la pausa pranzo** dei propri collaboratori: la base di partenza è il pieno rispetto della normativa vigente, mentre il passo successivo è rappresentato dalla messa a punto di una **strategia efficace per il welfare del pranzo**.

LA NORMATIVA VIGENTE SULLA PAUSA PRANZO: DURATA E REQUISITI

Si è accennato alle **norme** che regolano la pausa pranzo durante la giornata lavorativa: vale quindi la pena vedere nel dettaglio obblighi, durata, retribuzione e modalità di questo break.

È prima di tutto importante sottolineare che **la pausa pranzo risulta obbligatoria in tutti i casi in cui l'orario giornaliero supera le 6 ore continuative**.

Ad affermarlo è il Decreto Legislativo 8 aprile 2003, n.66, all'altezza dell'articolo 8; qui viene specificato che, qualora il lavoro giornaliero sia superiore alle 6 ore, il lavoratore ha diritto alla citata pausa, *"ai fini del recupero delle energie psico-fisiche e dell'eventuale consumazione del pasto anche al fine di attenuare il lavoro monotono e ripetitivo"*. È quindi vietata l'organizzazione della classica giornata lavorativa da 8 ore senza l'inserimento di un break di questo tipo.

Ma quanto deve durare una pausa pranzo secondo la legislazione italiana? Qui le norme non sono altrettanto dettagliate. Sempre nel Decreto n.66 si spiega, infatti, che la durata della pausa pranzo può essere **stabilita dai Contratti collettivi di lavoro**; in mancanza di disposizioni da parte del CCNL di riferimento, è da tenere in considerazione l'obbligo di concedere ai lavoratori una pausa di durata **superiore ai 10 minuti ma non al di sopra delle 2 ore**.



Per quanto invece riguarda **la modalità di svolgimento**, non ci sono delle indicazioni specifiche, se non il fatto che la collocazione della pausa pranzo *"deve tener conto delle esigenze tecniche del processo lavorativo"*: ne risulta quindi che il break può avere luogo, a livello normativo, anche sullo stesso luogo di lavoro.

Risulta utile a questo punto ricordare anche che **non esiste nessun obbligo, per le aziende, di presentare una mensa aziendale**. L'unico riferimento generale di questo tipo si trova infatti all'interno del Testo unico sulla sicurezza sul lavoro, il quale si limita a prescrivere l'obbligo – per le sole aziende con oltre 30 dipendenti – di uno **spazio all'interno della sede da utilizzare come refettorio**.

Per completezza, è interessante inquadrare anche la questione della **retribuzione della pausa pranzo**: il già citato D. Lgs. n.66/2003, il quale si rifà peraltro al Regio Decreto 1955/1923, afferma che la pausa alla quale hanno diritto tutti i lavoratori con giornate lavorative superiori alle 6 ore **non può essere conteggiata come orario lavorativo effettivo**; ne risulta quindi che la pausa pranzo non può essere considerata ai fini retributivi, a meno che il CCNL di riferimento non affermi il contrario.

LE STRATEGIE PER UN WELFARE DEL PRANZO EFFICACE

Si è quindi capito che **vale la pena prestare grande attenzione all'organizzazione della pausa pranzo** per il benessere e la produttività dei dipendenti, e che in ogni caso questo momento della giornata lavorativa è regolato da norme piuttosto approfondite. L'azienda che desidera trarre il meglio da questo break dovrebbe, però, **andare oltre il mero rispetto delle regole poste dal legislatore**: non bisogna infatti scordare che **il welfare legato alla pausa pranzo figura tra i più apprezzati dai dipendenti**, nella consapevolezza che si parla del pasto principale della giornata nonché di un essenziale momento di relax ed eventualmente di socializzazione.

Sono quindi da tenere in alta considerazione elementi come i **buoni pasto**, i quali, fornendo ai lavoratori un contributo economico concreto a integrazione della retribuzione, favoriscono un break salutare, rilassante e sereno; ma anche gli **spazi aziendali** da dedicare alla consumazione dei pasti, per valorizzare al meglio la pausa; e infine, le possibili **attività da organizzare** per favorire il relax e lo svago dei dipendenti in questo intervallo della giornata lavorativa.

Affronteremo ognuno di questi aspetti nei successivi capitoli.



CAPITOLO 2

I BUONI PASTO: TIPOLOGIE E VANTAGGI

Tutti sanno cos'è un buono pasto: attraverso questo voucher il datore di lavoro può assicurare ai propri dipendenti una corretta alimentazione anche al lavoro, pur in assenza di una mensa aziendale, garantendo al tempo stesso significativi **vantaggi a livello fiscale**. Ma quali tipologie di buono pasto esistono? E quali sono i benefici specifici di questi strumenti per le aziende e per i dipendenti?

LE TIPOLOGIE DI BUONI PASTO

Esistono **due tipologie di buoni pasto**, ovvero i **buoni cartacei** e i **buoni elettronici**.

Questi due voucher non differiscono puramente a livello materiale: prima di vedere le differenze tra questi due buoni è bene ricordare che **nessuna azienda è obbligata a fornire dei buoni pasto ai propri dipendenti**, e che a normare questi ticket è il Decreto Ministeriale del 7 giugno 2017, n.122. Qui viene spiegato che il buono pasto è un documento che *“fornisce al suo titolare il diritto di ottenere il servizio sostitutivo di mensa per un importo pari al valore facciale”*.

Si hanno quindi:

- **i buoni pasto cartacei**, così come ideati per la prima volta negli anni Cinquanta nel Regno Unito. Si tratta molto semplicemente di voucher di carta, da consegnare direttamente alla cassa all'interno dei vari esercizi convenzionati, i quali possono essere ristoranti, bar, supermercati, gastronomie, rosticcerie e via dicendo. I buoni pasto cartacei vengono consegnati manualmente dall'azienda ai dipendenti; nel 2024, in Italia, il buono pasto cartaceo non costituisce reddito imponibile per il dipendente fino alla soglia di 4 euro.
- **i buoni pasto elettronici**, i quali a differenza dei cartacei non costituiscono reddito per il dipendente fino alla soglia di 8 euro. Portando i voucher elettronici a una soglia doppia rispetto a quelli cartacei, **il legislatore ha voluto stimolare le aziende a optare per questa tipologia di buoni pasto**, i quali peraltro garantiscono altri vantaggi oltre a quello meramente economico. Le spese di gestione dei buoni pasto elettronici sono per esempio minori rispetto a quelle dei "colleghi" cartacei (si pensi ai tempi e ai costi di spedizione e di consegna dei carnet), per non parlare del loro utilizzo immediato, e della possibilità di ridurre l'utilizzo di carta.

I VANTAGGI DELL'USO DEI BUONI PASTO PER I DIPENDENTI

Vediamo ora quali sono i vantaggi dell'utilizzo dei buoni pasto, a partire **dal punto di vista dei dipendenti**:

- la **possibilità di spesa pari al valore nominale** del buono pasto;
- **l'aumento del potere di acquisto**;
- la massima **flessibilità oraria** di utilizzo;
- la possibilità di utilizzare i buoni in tutte le **attività convenzionate**, spaziando tra ristoranti, bar, pizzerie, food truck, supermercati, gastronomie, servizi di food delivery, spacci aziendali, ittiturismi, e-commerce e via dicendo;
- il grande **vantaggio fiscale dei buoni pasto**, i quali non costituiscono reddito da lavoro dipendente, fino a un importo massimo (inteso per giorno e per persona) di 8 euro per il formato elettronico, e di 4 euro per il formato cartaceo;

- la possibilità di **utilizzare i buoni pasto in qualsiasi situazione**, anche in smart working e in trasferta, per avere una pausa pranzo sana ed equilibrata ogni giorno;
- l'opportunità di **sperimentare** nuovi cibi e nuove cucine, nonché di scoprire nuove attività nel proprio quartiere o nel quartiere della sede aziendale.

Non stupisce il fatto che **i buoni pasto siano tra i [fringe benefit](#) più apprezzati dai lavoratori**, ma sbaglia chi pensa che presentino vantaggi unicamente dal punto di vista dei dipendenti; **anche le imprese**, infatti, **possono trarre grandi benefici** dall'adozione di questa soluzione per il welfare aziendale.



I VANTAGGI DEI BUONI PASTO PER LE AZIENDE

Visti i vantaggi che i buoni pasto assicurano ai lavoratori dipendenti, possiamo passare ai **benefici che spettano invece alle imprese** che inseriscono questo strumento di benessere all'interno del proprio programma di welfare:

- la **piena deducibilità** – al 100% – ai fini delle imposte dirette dei buoni pasto;
- l'IVA applicata con **aliquota agevolata del 4%, completamente detraibile**;
- l'opportunità di **garantire benessere e relax** ai lavoratori dipendenti, così da avere una forza lavoro più soddisfatta, più felice, e quindi più produttiva;

- il fatto di poter contare su dei dipendenti più felici non aumenta solamente il livello delle performance, permette anche di **incrementare il livello di employee retention**, andando a fidelizzare i talenti e a ridurre il tasso di turn over;
- la possibilità di gestire al meglio la pausa pranzo dei dipendenti **senza dover dotare l'azienda di un servizio interno di mensa**;
- un **minor tasso di assenteismo**, poiché i buoni pasto vengono corrisposti solamente in base al numero di giorni effettivamente lavorati;
- una **maggiore convenienza rispetto all'[indennità sostitutiva di mensa](#)** integrabile con la retribuzione mensile (sapendo, peraltro, che questa verrebbe tassata);
- i buoni pasto possono contribuire a **migliorare il clima aziendale** in vari modi, offrendo per esempio la possibilità ai lavoratori di uscire a pranzo con i colleghi in luoghi differenti, così da condividere i momenti di pausa in modo diverso e rafforzare lo spirito di squadra;
- il buono pasto permette di **offrire una pausa pranzo di qualità, senza però dover dedicare dello spazio a una mensa interna**, così da ottenere risultati ottimi pur non togliendo spazio alle aree lavorative aziendali.



COME SCEGLIERE IL FORNITORE DEI BUONI PASTO?

Sul mercato esistono diversi fornitori di buoni pasto: la scelta del partner a cui rivolgersi può fare una grande differenza per garantire ai propri dipendenti un servizio di qualità. Ma come effettuare questa selezione? **I fattori da tenere in considerazione sono molti**: è bene valutare la **capillarità** della rete di attività convenzionate, così da poter offrire ai collaboratori una vasta scelta; è inoltre consigliabile valutare la **storia e la stabilità del marchio**, nonché tenere in considerazione la **disponibilità di app dedicate** per la gestione dei buoni pasto elettronici, o ancora, la presenza di un portale per i clienti e di una rete di consulenti sul territorio.

[**Repas**](#), società italiana fondata da Antonio Lombardi 37 anni fa, mette a disposizione delle aziende e dei liberi professionisti buoni cartacei ed elettronici da utilizzare in tantissimi esercizi convenzionati. Ma non è tutto qui: a disposizione degli utilizzatori c'è l'**App MyRepas**, mentre le imprese possono contare su un **Portale Clienti**, su un'ampia **rete di consulenti sul territorio** nonché su un Ufficio clienti sempre pronto a offrire supporto e assistenza, per qualunque dubbio o esigenza.



CAPITOLO 3

GLI SPAZI PER IL PRANZO

Si è parlato finora dell'importanza della pausa pranzo come momento di nutrimento e di relax, nonché degli aspetti normativi ed economici di questo fondamentale break. Ma **dove dovrebbe svolgersi la pausa pranzo?**

I luoghi potenzialmente eleggibili sono i più svariati, soprattutto quando si parla di aziende che offrono ai propri dipendenti dei buoni pasto: in questo caso si spazia dal ristorante alla cucina di casa, dall'area relax aziendale al bar del quartiere, per arrivare al parco cittadino e alla spiaggia. Ma restiamo concentrati sugli **spazi adibiti dall'azienda stessa** alla consumazione dei pasti: come dovrebbero essere concepiti e gestiti?

L'IMPORTANZA DI SPAZI ACCOGLIENTI PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI

L'Istituto Superiore di Sanità ricorda che *"i pasti scandiscono la nostra giornata e danno al corpo dei punti di riferimento che ci aiutano a regolare meglio l'assunzione di cibo"* e che risulta da questo presupposto *"l'importanza di non saltare i pasti: infatti, saltandone uno il nostro organismo tenderà a rifarsi al pasto successivo e a mangiare di più per prevenire un eventuale stimolo di fame"*. **Il lavoratore deve quindi essere messo nello stato di poter consumare il proprio pasto al momento giusto e in modo tranquillo e sereno.**

Dal punto di vista normativo, il D.Lgs. n. 81 del 2008 si limita a dire, come anticipato, che “*le aziende nelle quali **più di 30 dipendenti rimangono nell’azienda durante gli intervalli di lavoro, per la refezione, devono avere uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, muniti di sedili e di tavoli***”. Viene inoltre sottolineato che tali spazi devono essere **aerati, ben illuminati** nonché **riscaldati** durante la stagione fredda.

Ancor prima delle norme italiane, a dettar legge dovrebbero essere **l’ascolto e la comprensione delle esigenze dei collaboratori**. Delle piccole aziende in cui tutti i dipendenti sono abituati a mangiare fuori dalla sede, e quindi per esempio al ristorante, non avranno bisogno di grandi spazi da dedicare alla consumazione dei pasti; in altre situazioni, invece, le aree da adibire a refettorio devono essere più spaziose, per permettere ai dipendenti di consumare comodamente il pasto portato da casa, acquistato nel supermercato nei pressi della sede o consegnato direttamente in ufficio da un servizio di delivery.

IDEE PER ARREDARE E ORGANIZZARE L’AREA PRANZO IN AZIENDA

Come dovrebbe essere organizzata l’area pranzo in azienda? I dati salienti, come visto, sono dettati dalla legge, che prescrive uno spazio ben illuminato, aerato e riscaldato. Ma queste sono ovviamente delle basi di partenza, non certo sufficienti per garantire delle pause pranzo soddisfacenti. Ecco qualche altro suggerimento:

- le aree aziendali da dedicare al relax e alle pause pranzo dovrebbero essere **ben distinte e separate dagli spazi lavorativi, ma allo stesso tempo facilmente raggiungibili e accessibili**: in questo modo i dipendenti non saranno tentati di consumare il pranzo direttamente alla scrivania per non “perdere tempo” nel raggiungere lo spazio relax;
- in una logica di ottimizzazione degli spazi, può essere utile pensare all’area relax come a un **ambiente multifunzionale**, ma da assegnare sempre e solo al “tempo libero” dei dipendenti: dovrebbero essere quindi pensati per la pausa pranzo, per la pausa caffè, per gli incontri informali tra colleghi, per brevi momenti di tranquillità durante la giornata lavorativa;

- **l'arredo deve essere pensato per essere funzionale e accogliente**; servono prima di tutto sedute e tavoli, nonché se possibile divani e poltrone, così da permettere qualche minuto di distensione;
- nel momento in cui si organizza un'area per il pranzo in azienda, è bene pensare a **quali elettrodomestici ed elementi possono risultare utili**: si parla tendenzialmente di frigorifero, di forno microonde, di macchine per il caffè, di lavelli nonché di ripiani per accogliere in modo sicuro e ordinato posate, piatti, bicchieri e tazze;
- **l'illuminazione** dovrebbe essere tale da garantire una piena visibilità, ma anche **calda e soffusa**, per permettere appunto di avere un'atmosfera piacevole e rilassante;
- i **colori** da preferire per le pareti e per gli arredi dovrebbero essere **caldi e vivaci**, per favorire la sensazione di comfort.





CAPITOLO 4

PROMUOVERE LA SOCIALIZZAZIONE E IL RELAX DURANTE LA PAUSA PRANZO

È già stato chiarito che la pausa pranzo è ben più di un intervallo dedicato al nutrimento; si tratta infatti di un break che, al di là del ristoro, può e deve consentire anche una buona dose di relax e, se possibile, anche delle **occasioni di socializzazione**. L'azienda stessa può peraltro favorire questi aspetti con degli interventi specifici: vediamo qualche idea.

SOCIAL EATING: UN NUOVO TREND PER PROMUOVERE COESIONE E MOTIVAZIONE

In Italia **i pasti sono momenti di condivisione per antonomasia**: intorno a una tavola è infatti possibile scambiare non solo alimenti, ma anche opinioni, informazioni, idee, e la nostra Penisola si distingue a livello internazionale proprio per l'importanza riconosciuta a tali istanti di scambio e di convivialità. Non stupisce, quindi, che il **social eating** abbia trovato qui un terreno particolarmente fertile.

Se nella sfera privata parlare di social eating vuol dire in modo generico riferirsi a delle cene organizzate in case private con un numero consistente di persone come invitate, talvolta estranee tra loro, **nel mondo aziendale** si fa riferimento a questa pratica come **tecnica per migliorare l'affiatamento dei collaboratori**. Ma non è tutto qui: il "mangiare sociale" in azienda permette anche di migliorare il benessere psicologico dei collaboratori, di incrementare la loro capacità di lavorare insieme, e quindi di aumentare, anche da questo punto di vista, la produttività.

In che modo un'azienda può **incentivare il social eating**? Prima di tutto mettendo a disposizione degli **spazi consoni a dei pasti di gruppo**; in secondo luogo, organizzando periodicamente dei "pranzi sociali" in cui ognuno può portare qualcosa da condividere con i colleghi. La pausa pranzo può divenire così un'occasione di confronto e condivisione conviviale, informale, rilassata e rilassante, di grande valore per l'azienda.

ATTIVITÀ E INIZIATIVE PER UN RELAX EFFICACE DURANTE LA PAUSA PRANZO

La messa a punto di spazi dedicati e confortevoli, la distribuzione di buoni pasto, la flessibilità degli orari, l'incoraggiamento a condividere questi momenti: un'azienda che pensa a questi aspetti è già **sulla buona strada per garantire ai propri dipendenti un break di qualità**.

È certo possibile fare di più. È da considerare, per esempio, l'idea di **organizzare degli "eventi" a partecipazione facoltativa**, con pranzi a tema o con degustazioni di prodotti etnici o locali. O ancora, è possibile organizzare delle attività per rendere più divertenti o amichevoli le pause pranzo, prendendo spunto dalle più conosciute strategie di team building: **giochi da tavolo, sfide culinarie o sfide sportive** sono solo alcune delle attività che potrebbero arricchire le pause pranzo in azienda.

L'IMPORTANZA DELLA DISCONNESSIONE DAL LAVORO DURANTE LA PAUSA

Chiudiamo con un'ultima fondamentale considerazione per quanto riguarda l'**organizzazione di pause pranzo che favoriscano il benessere dei lavoratori**: è importantissimo accertarsi che questo break permetta davvero di "staccare la spina" dall'attività lavorativa. È dunque fondamentale, per esempio, richiedere ai diversi manager di **evitare di fissare delle riunioni durante gli orari delle pause pranzo e negli istanti immediatamente precedenti e successivi**, anche per chi lavora in smart working. E ancora, il fatto di organizzare delle **attività ludiche o di gruppo**, come visto sopra, può aiutare i dipendenti a distogliere per

alcuni minuti la mente dalle incombenze lavorative, così da poter dare effettivamente il meglio una volta tornati al lavoro, al termine della pausa.

Per concludere, possiamo dire che **una strategia di welfare per la pausa pranzo davvero efficace**, mirata a favorire il benessere dei dipendenti, deve agire su più fronti: da quello economico, con benefit come i [buoni pasto Repas](#), fino a quello della **valorizzazione del tempo e degli spazi** dedicati a questi break. Solo così è possibile garantire una pausa pranzo davvero piacevole, che permetta ai lavoratori di ricaricare le energie e dare sempre il meglio.





Repas

www.repas.it