



HO! HO! HO!

| Czy firma to Święty Mikołaj?



Michał Sosiński

Head of Sales and Marketing



Czy **benefity** pracownicze to prezenty?



VS



„**92%** firm oferuje benefity, ale tylko **18%** mierzy ich efektywność.”

Karta sportowa

Prezent czy inwestycja?

Plusy

Pracownik korzysta (jest zdrowszy)

Tania i łatwa we wdrożeniu

Minusy

Korzysta mniejszość

Koszt jest stały

Koszt od
1600
PLN rocznie
netto



Prywatna opieka medyczna

Prezent czy inwestycja?

Plusy

Darmowa i szybka diagnostyka

Tania i łatwa we wdrożeniu

Minusy

Diagnostujemy, nie leczymy

Koszt jest stały



Koszt ok
1200
PLN rocznie
netto

Karta lunchowa

Prezent czy inwestycja?

Plusy

Łatwa we wdrożeniu

Tani transfer środków

Minusy

Beneficjentem jest rodzina

Wysoki koszt benefitu

Koszt jest stały

Ryzyko podatkowe

Koszt do
5400
PLN rocznie
netto



Tylko czy to będzie inwestycja?

Czy to będzie wspierać
cele biznesu?

Klienci firmy SmartLunch



Multicatering w zwykłym zakładzie produkcyjnym

50 PLN/h

średni godzinowy
koszt pracownika

200 PLN

GVA/h

400

pracowników

+

**Multicatering
SmartLunch**

20 PLN

dziennie
na pracownika

=

Koszt

1 220 000 PLN

3 060 PLN

na pracownika

Spróbujmy to dzisiaj policzyć:

Wsparcie
wielopokoleniowości
i pracowników 50+

Obniżenie rotacji
pracowniczej

Wyższa efektywność
i motywacja
(produktywność)

Personalizacja polityki
socjalnej

Integracja pracowników,
mocniejsze więzi

Niższa absencja
(zdrowie)

Lepsza organizacja pracy
(krótsze przerwy)

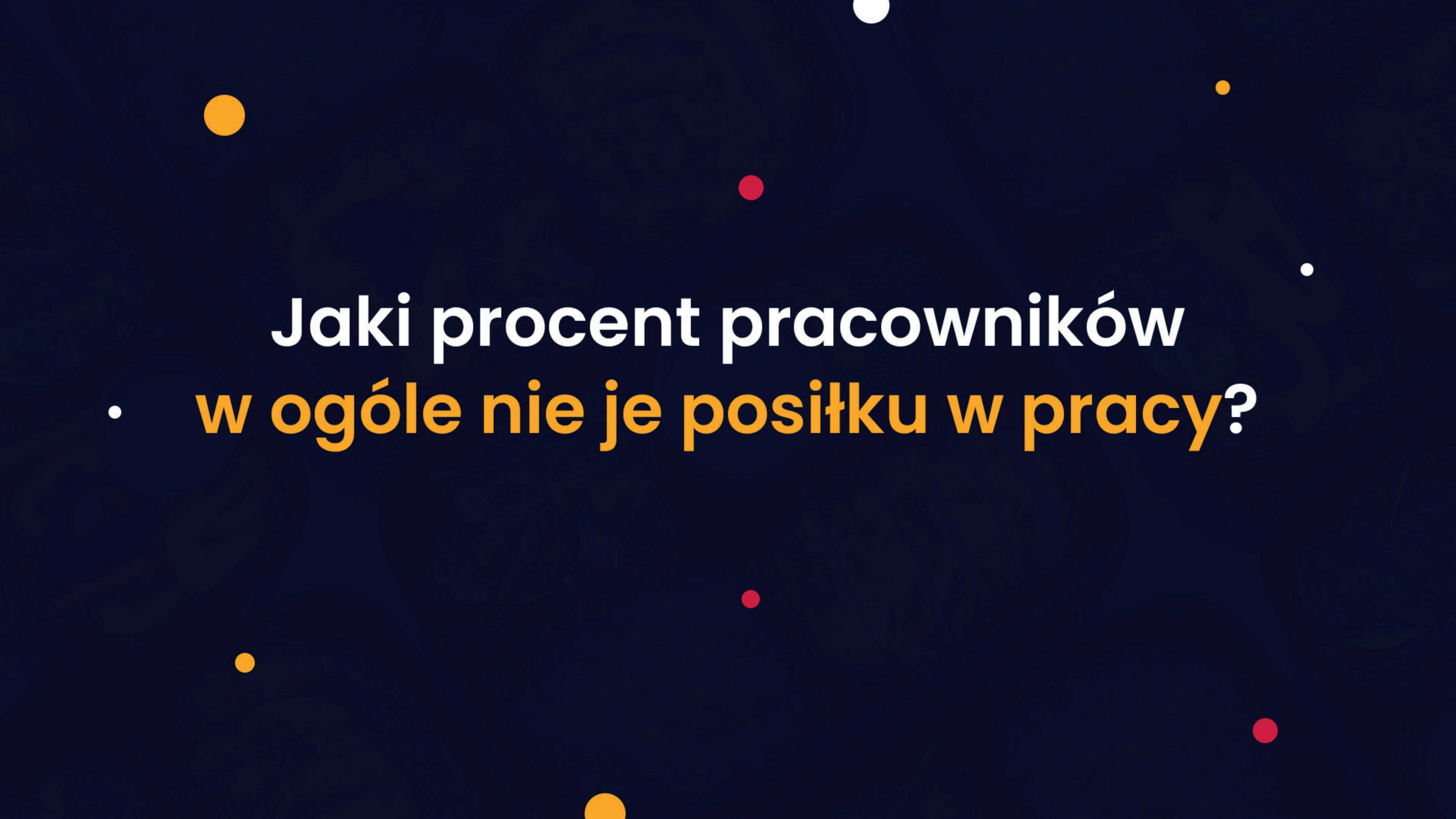
Skuteczność i czas
rekrutacji (empl.
branding)

Większa chęć
do nadgodzin

Redukcja stresu

Poczucie
bezpieczeństwa

Lepsza komunikacja

The background is a dark blue gradient with several colored dots in orange, red, and white scattered across it.

Jaki procent pracowników
• w ogóle nie je posiłku w pracy?

Wyższa efektywność

Jaki procent pracowników nie je posiłku w pracy?

19%

pracowników w ogóle
nie je w pracy.

36%

pracowników odczuwa
głód w pracy.

26%

firm dofinansowuje zakup
ciepłych posiłków.

Równocześnie:

- średnia wieku w przemyśle wynosi **42 lata**,
- wg. WHO efektywność pracy głodnego pracownika spada o **20%**.

Wyższa efektywność

Korzyść

od 417 600 PLN

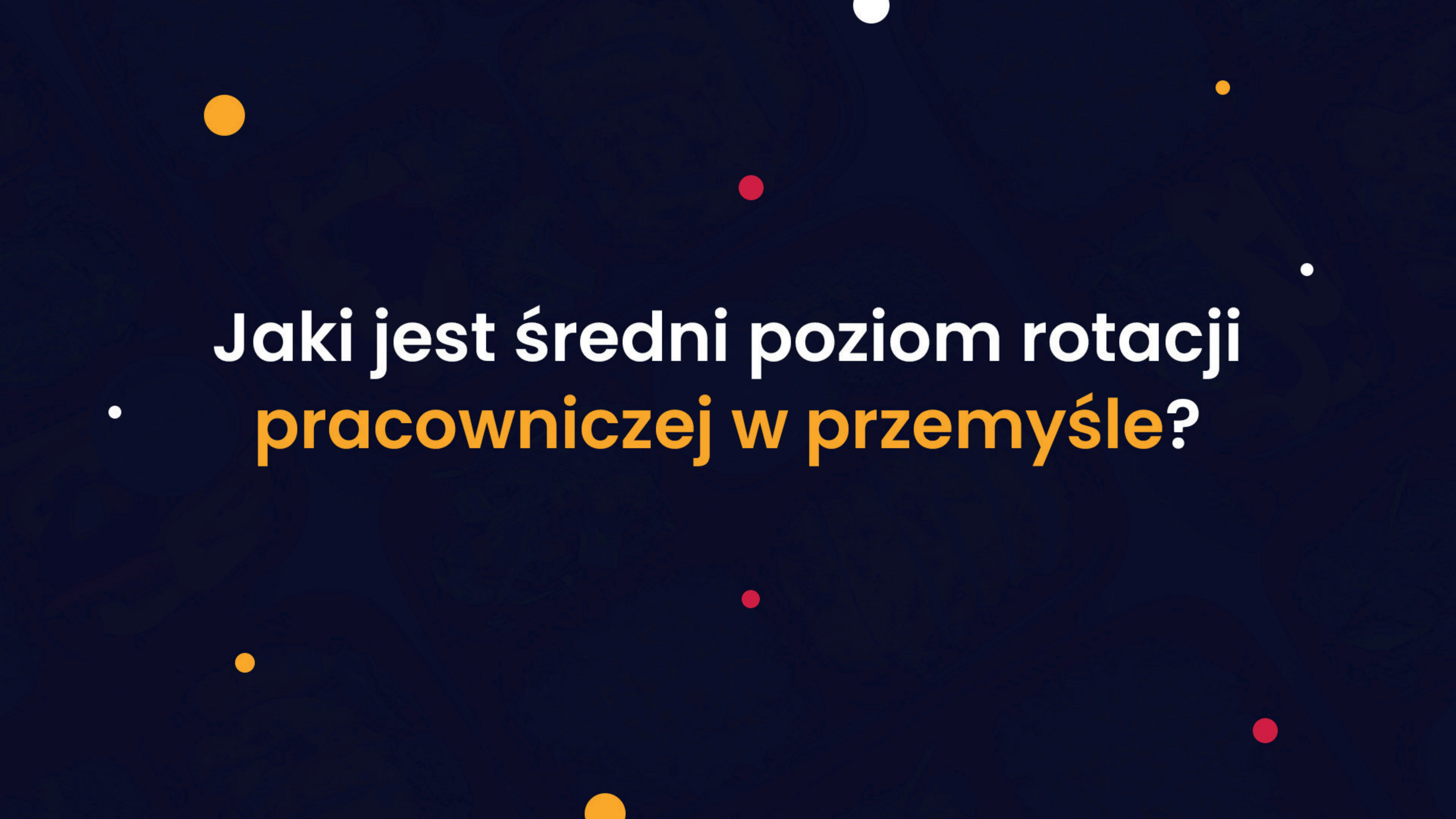
do 930 240 PLN



Ile pracowników nie jadło w pracy przed wdrożeniem cateringu
oraz ilu z nich zacznie jeść, gdy catering wdrożymy?

Z jaką częstotliwością pracownicy będą jedli?

Jak podniesie się produktywność tych, którzy zaczną jeść?



Jaki jest średni poziom rotacji
pracowniczej w przemyśle?

Rotacja pracownicza

Jaki jest poziom rotacji pracowniczej w Państwa firmie?

13,7%

pracowników podlega
rocznie rotacji.

65 tys. zł

to koszt rekrutacji
i onboardingu.

83%

managerów twierdzi,
że SmartLunch obniża
rotację.

Założenie:

SmartLunch obniża rotację od 2,5% do 5% (tylko na pracownikach rotujących, którzy jedli ze SmartLunch).

Obniżenie rotacji pracowniczej

Korzyść

od 23 043 PLN

do 226 440 PLN



Jaka jest w firmie rotacja?

Jaki jest koszt onboardingu nowego pracownika?

Jaki jest koszt utraconej produktywności w okresie wypowiedzenia?

Ile średnio trwa przerwa
na posiłek?

Krótsza przerwa na posiłek

Ile średnio trwa przerwa na posiłek?

21 minut

to średni czas przerwy
na posiłek.

18%

średni poziom
optymalizacji przerwy
przez SmartLunch.

1 sekunda

drogi to koszt od 6 gr
do 50 gr.

Krótsza przerwa na posiłek

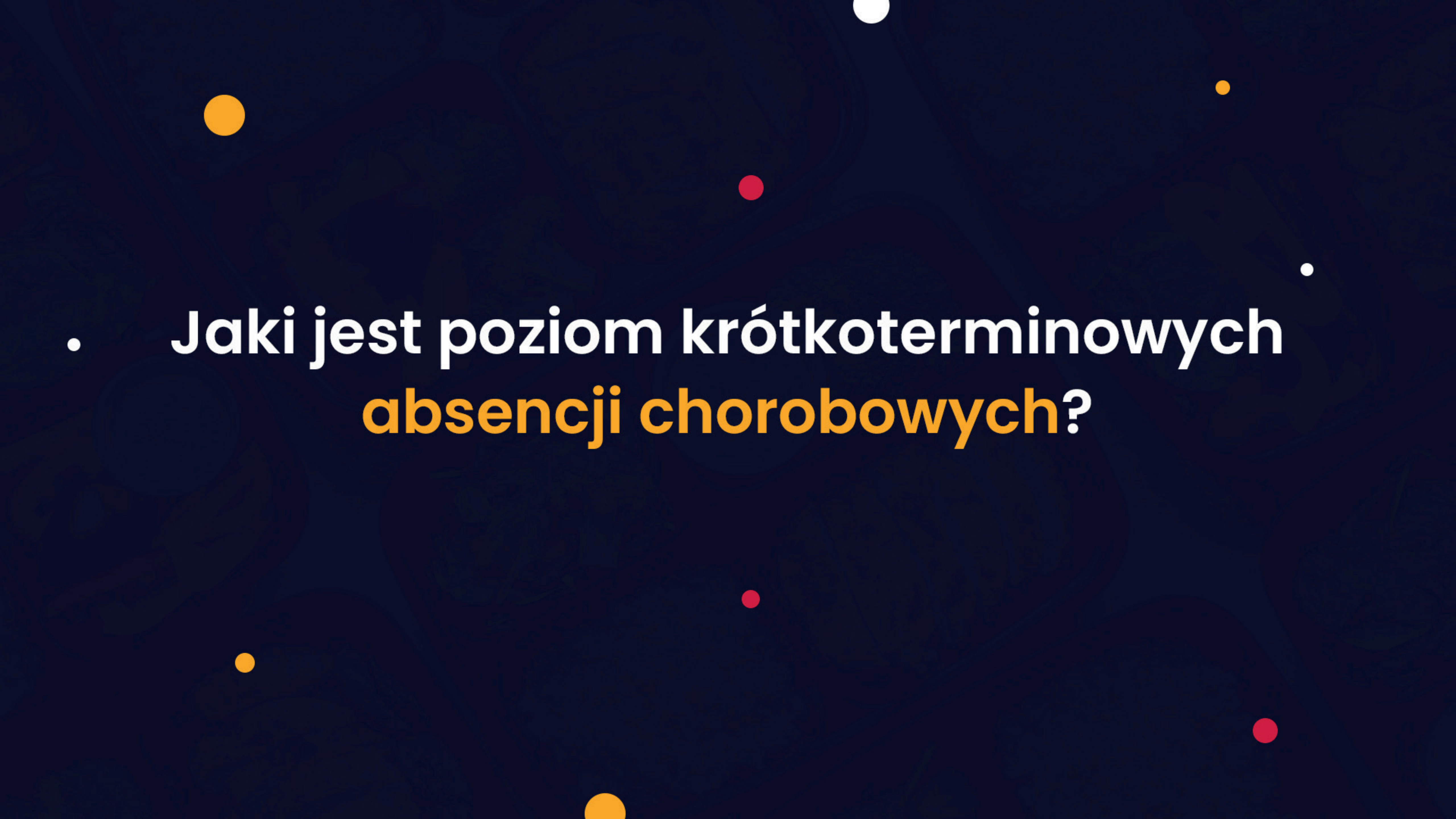
Korzyść

od 313 200 PLN

do 1 028 160 PLN



Ile trwa przerwa na posiłek przed wdrożeniem cateringu?
Jak udało się zoptymalizować proces dystrybucji posiłków?
Czy zaoszczędzony czas pracownicy spędzą produktywnie?



- Jaki jest poziom krótkoterminowych
absencji chorobowych?

Wartość obniżenia absencji L4

Jaki jest poziom krótkoterminowych absencji chorobowych?

8%

zasobów to krótkotrwałe L4.

15%

redukcji L4 w związku z programami żywieniowymi.

86%

managerów twierdzi, że SmartLunch pozytywnie wpływa na zdrowie.

Założenie:

SmartLunch obniża liczbę L4 od 2,5% do 5% (tylko na pracownikach jedzących).

Mniej absencji L4

ROI

od 28 800 PLN

do 191 520 PLN



Co na to wpływa:

Ile wynosi współczynnik krótkoterminowych zwolnień lekarskich?

Ile pracowników będzie korzystało z oferty cateringowej?

Jak obniży się poziom L4 po wprowadzeniu ciepłych posiłków?

Jaki jest nasz **ROI**?

Zwrot z inwestycji w catering

	Wariant optymistyczny	Wariant pesymistyczny
	Koszt 1 220 000	
Efektywność i motywacja	930 240	417 600
Obniżenie rotacji	226 440	23 043
Krótsza przerwa	1 028 160	313 200
Mniej absencji	191 520	28 800
ROI	2 376 360	782 643
Rentowność	194%	64%

Wpływ posiłków na środowisko pracy:





**Nasi pracownicy
potrzebują Świętych
Mikołajów!**





**Jeśli chcę Państwo optymalnie
żywić pracowników to:**

Zapraszam do kontaktu



Michał Sosiński

Head of Sales and Marketing



michal.sosinski@smartlunch.pl



690 029 940