

Steelcase®

# LIBRO DE IDEAS PARA CREAR UN WORKCAFÉ

Visite [www.steelcase.es](http://www.steelcase.es)

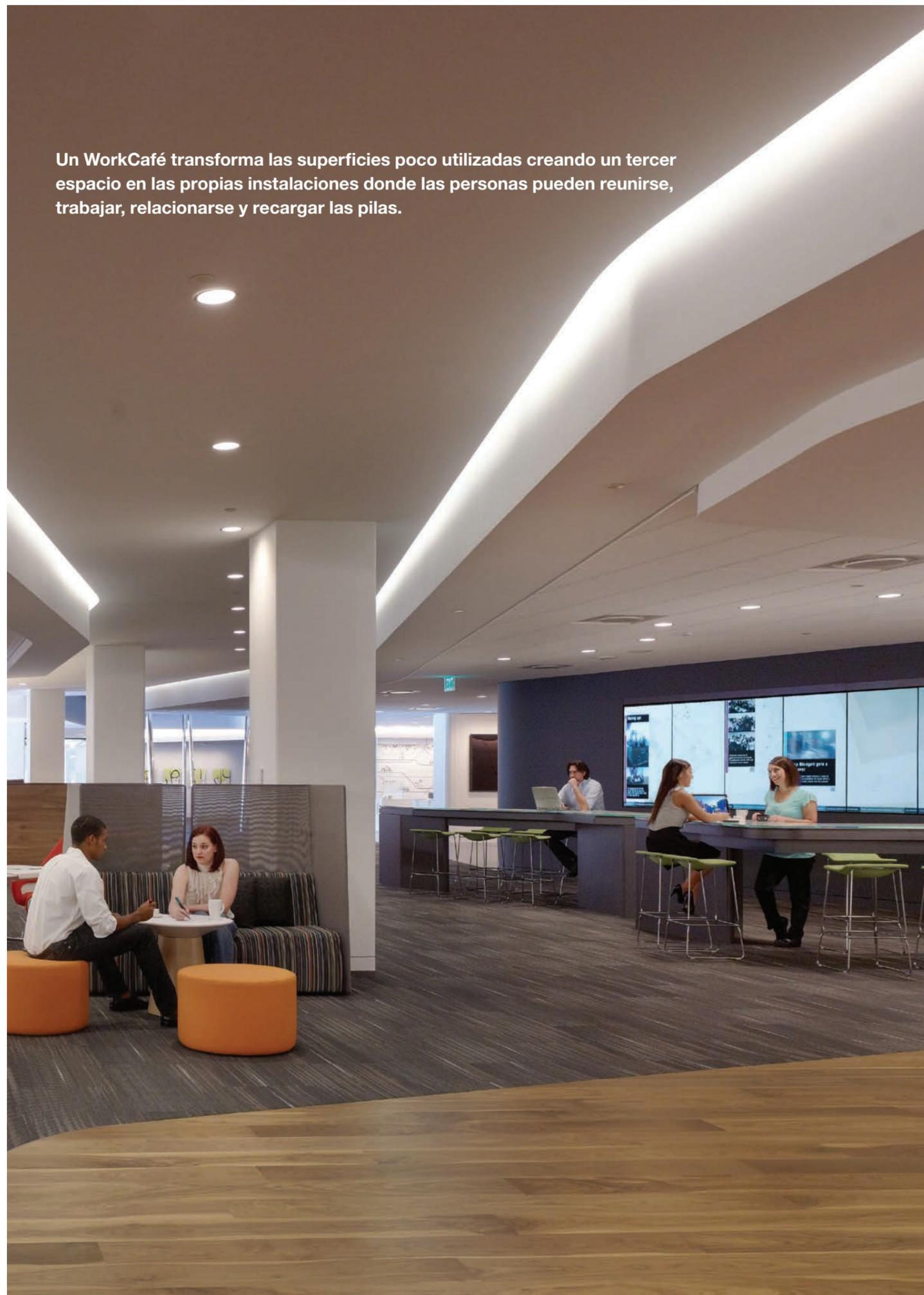
 [facebook.com/Steelcase.Espana](https://facebook.com/Steelcase.Espana)  [twitter.com/SteelcaseEspana](https://twitter.com/SteelcaseEspana)  [youtube.com/SteelcaseTV](https://youtube.com/SteelcaseTV)

Concepto y Diseño / Steelcase  
15-E0000092 02/17 © 2015 Steelcase Inc. Reservados todos los derechos. Todas las especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.  
Impreso en papel reciclado en un 60% como mínimo. Cert no. BV-COC-858659. Impreso en Francia por OTT Imprimeurs – Wasselonne.



Steelcase

Un WorkCafé transforma las superficies poco utilizadas creando un tercer espacio en las propias instalaciones donde las personas pueden reunirse, trabajar, relacionarse y recargar las pilas.



### Comprender lo que es el WorkCafé

- 05 Una nueva era de trabajo
- 06 Tendencias del espacio de trabajo
- 07 Bienestar
- 08 El poder del WorkCafé
- 10 Planificación de un WorkCafé
- 12 Elementos clave

### Diseño de un WorkCafé

- 21 5 zonas
- 27 Escalabilidad y personalización
- 28 Planos de un WorkCafé

### Apéndices

- 43 Enfoque de instalaciones corporativas
- 44 Estadísticas del WorkCafé de Steelcase

Comprender lo que es el WorkCafé

## UNA NUEVA ERA DEL TRABAJO

### ¿Dónde tiene lugar el trabajo?

Las actividades comerciales actuales son más variadas y complejas. Los trabajadores son cada vez más móviles y distribuidos. A menudo salen de la oficina para irse a una cafetería o a otro tercer espacio, dejando atrás a sus compañeros, así como los recursos y la cultura de su organización.

### Crear destinos codiciados

Un WorkCafé es un espacio codiciado que conecta a las personas con sus compañeros, su trabajo y su organización. Transforma la superficie de comedor corporativo tradicional en destinos donde poder relacionarse, colaborar, concentrarse e innovar.

El **31%**

de los trabajadores a jornada completa hace la mayor parte de su trabajo fuera de las instalaciones de su organización.

*Flexibilidad y estrategia/27 de febrero de 2014*

DESTINO IN SITU QUE HACE QUE AUMENTE EL COMPROMISO DE LOS TRABAJADORES

Al contrario que un comedor corporativo convencional, un WorkCafé combina espacios donde trabajar con espacios donde comer, aprovechando las superficies menos utilizadas y aumentando la productividad y el bienestar de los trabajadores de manera cuantificable.

## TENDENCIAS DEL ESPACIO DE TRABAJO

### Terceros espacios in situ

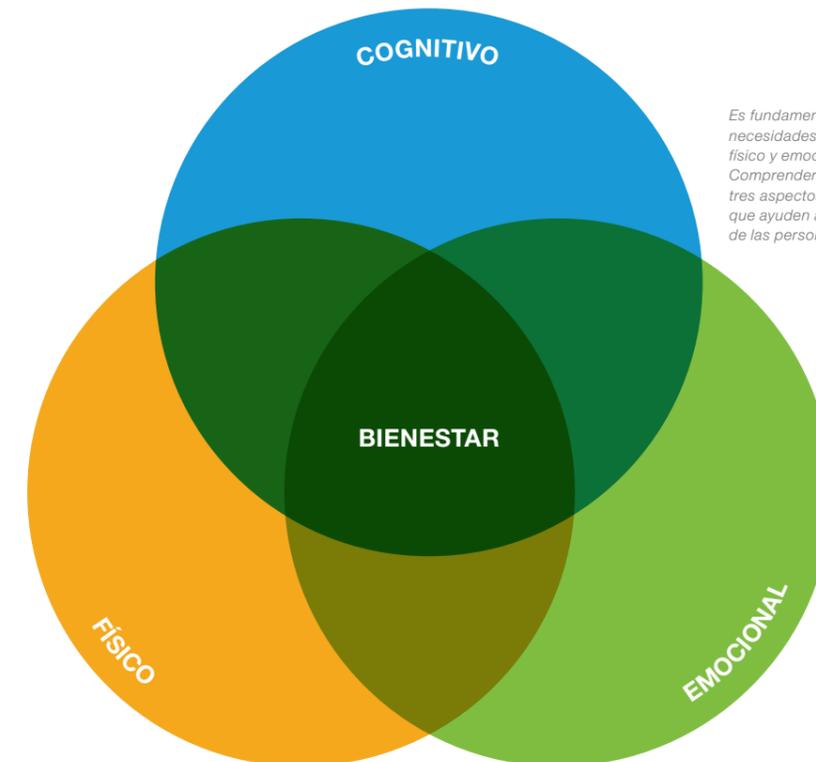
Las tecnologías móviles permiten a las personas trabajar desde cualquier parte, en terceros espacios o en espacios de trabajo que combinen trabajo y relaciones sociales. Y sin embargo, los espacios fuera de las instalaciones, como las cafeterías, sacrifican una sencilla colaboración con los compañeros y tienen poco que ofrecer en lo relativo a la privacidad, ergonomía o eficacia del espacio de trabajo.

En su lugar, ofrecen a los trabajadores un tercer espacio in situ, donde estos pueden escapar de su zona de trabajo habitual, acceder a espacios que van desde entornos individuales hasta entornos para grupos grandes, y mantener una relación estrecha con sus compañeros y la organización.

### Apropiación del espacio de corta duración

Puesto que ahora el trabajo es más móvil y las compañías implementan estrategias de puestos compartidos, los trabajadores desean cada vez más espacios de trabajo de los que poder adueñarse, aunque solo sea por un corto período de tiempo. Aquí pueden colaborar con otras personas en entornos formales e informales, trabajar a solas, volver a concentrarse y relajarse.

## BIENESTAR



*Es fundamental comprender las necesidades de bienestar cognitivo, físico y emocional de los trabajadores. Comprender la interdependencia de estos tres aspectos nos permite crear entornos que ayuden a mejorar el bienestar holístico de las personas en su trabajo.*

### Cognitivo

Un WorkCafé es un entorno multisensorial en el que los trabajadores pueden elegir el nivel de estímulo que deseen en función de su estado de ánimo y de la tarea que vayan a realizar, desde áreas con mucha luz y llenas de energía hasta espacios más contemplativos. Para disfrutar de bienestar cognitivo, las personas deben poder decidir y disponer de control sobre el espacio en el que trabajan.

### Físico

Para ayudar a renovar mente y cuerpo, un WorkCafé no solo ofrece refrigerios durante las horas habituales de comida, sino también durante las sesiones de trabajo que comienzan desde temprano o acaban tarde. También ofrece una tipología de posturas saludable, que permite estar sentado, de pie o en movimiento.

### Emocional

El espacio puede fomentar las interacciones sociales, importantes para la salud emocional, ayudando a las personas a relacionarse mientras comen o se toman un café. Esto facilita las reuniones y colaboraciones en un abanico de entornos y ofrece a los trabajadores remotos maneras sencillas de conectar mediante tecnologías debidamente integradas.

# El poder del WorkCafé

## AUMENTO DE LAS RELACIONES DE CONFIANZA

36%

Los trabajadores que comen juntos en grupos grandes tienen un 36% más de probabilidades de comunicarse fuera de las horas de comida.

## CONSOLIDACIÓN DE LA MARCA Y LA CULTURA

84%

El 84% de los trabajadores dice que permanecen conectados a la información de su organización principalmente a través de las reuniones de equipo.

99%

Al 99% de los trabajadores le gustaría disponer de más información sobre su compañía.

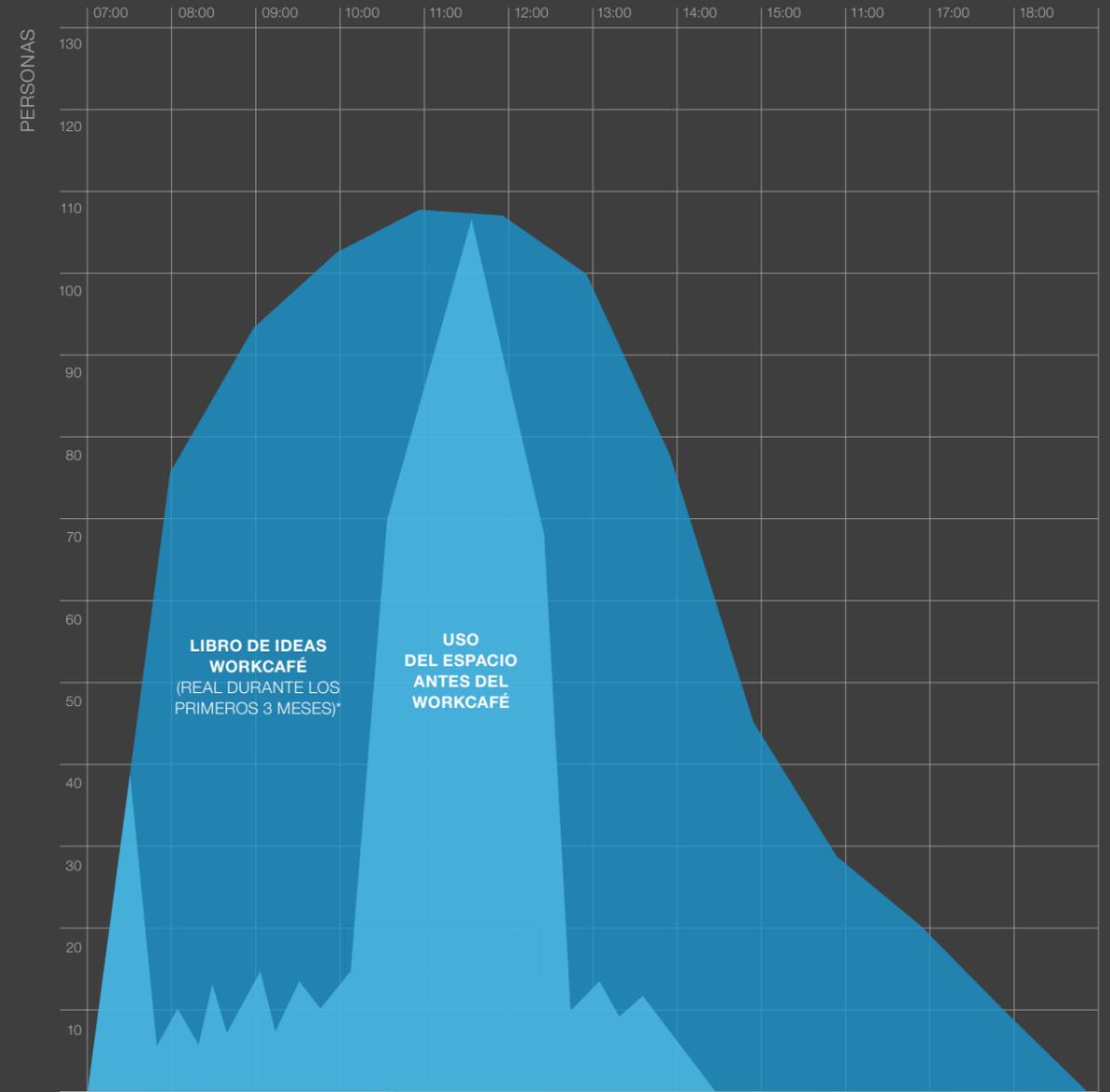
## FOMENTANDO EL BIENESTAR

91%

El 91% de los trabajadores afirma que es importante tener un espacio donde puedan recargar las pilas y recuperar energías.

49%

El 49% de los trabajadores dice que no dispone de un espacio donde poder recargar las pilas y recuperar energías.



\*basado en investigaciones reales del WorkCafé de Steelcase

HORA

La actividad en un comedor típico es máxima durante el desayuno y el almuerzo. Durante los descansos la actividad es menor. Por lo general, los comedores cierran poco después de la hora del almuerzo. Aprovechar los mismos m<sup>2</sup> con un WorkCafé, crea un centro dinámico y multifuncional, el lugar más práctico para comer, reunirse, concentrarse y colaborar a cualquier hora del día.

# PLANIFICACIÓN DE UN WORKCAFÉ

PARA CREAR UN WORKCAFÉ AL QUE LAS PERSONAS TENGAN REALMENTE GANAS DE IR A TRABAJAR, REUNIRSE, COLABORAR E INNOVAR, ES NECESARIO ENCONTRAR UN EQUILIBRIO QUE PERMITA SATISFACER VARIAS NECESIDADES.

## Público

Permitir el acceso a los trabajadores.

## Relaciones sociales

Aumentar las oportunidades de reunirse y charlar de manera improvisada.

## Local

Proporcionar servicios durante las horas laborales locales.

## Planificado

Ofrecer espacios y herramientas que se puedan reservar.

## Permisos

Permitir a los trabajadores que utilicen el espacio en función de sus necesidades personales.

## Servicios de soporte

Proporcionar orientación y considerar servicios adicionales.

## Privado

Proporcionar entornos que ofrezcan privacidad y tranquilidad.

## Trabajo

Permitir trabajar y relacionarse con los demás al mismo tiempo.

## Global

Ofrecer soporte a los trabajadores globales y distribuidos desde primera hasta última hora.

## Improvisado

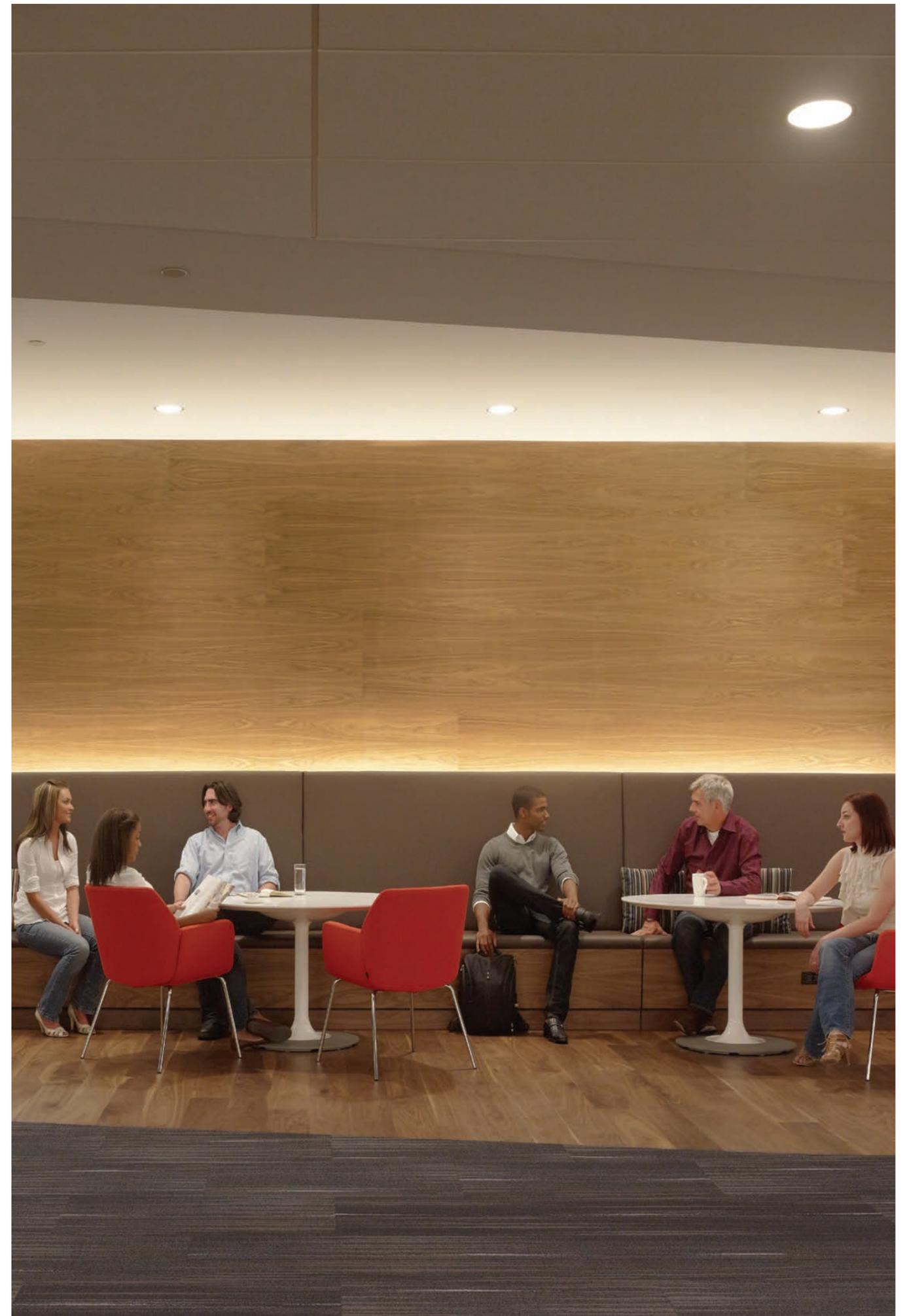
Proporcionar entornos que permitan interactuar de manera improvisada.

## Reglas

Crear protocolos que permitan al espacio funcionar a la perfección.

## Autoservicio

Permitir experiencias que los trabajadores puedan explorar por sí mismos.



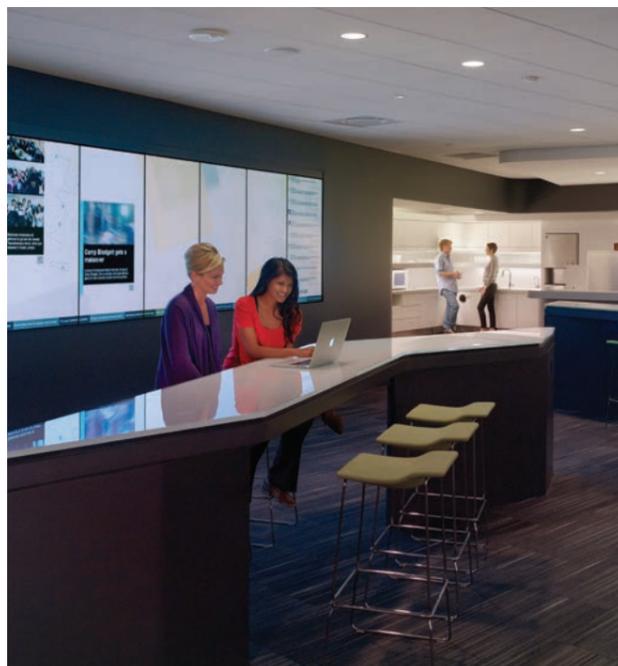
## ELEMENTOS CLAVE

LA ESTRATEGIA DE WORKCAFÉ COMBINA TRES ELEMENTOS CLAVE PARA CREAR UNA ATMÓSFERA, INFRAESTRUCTURA Y MÉTODO DE FUNCIONAMIENTO PARA DISFRUTAR DE UN WORKCAFÉ DE ÉXITO.



### ATRIBUTOS DE DISEÑO

Los elementos arquitectónicos, la iluminación, las obras de arte, el sonido y otros elementos del diseño general crean la atmósfera vibrante y acogedora del WorkCafé.



### INTEGRACIÓN DE TECNOLOGÍAS

Las tecnologías deben estar integradas a la perfección para que se puedan usar los espacios dinámicos de un WorkCafé de manera eficaz, lo que permitirá que todos los usuarios rindan al máximo.



### CARACTERÍSTICAS DE SERVICIOS DE SOPORTE

Los servicios de soporte ayudan a los trabajadores a que se sientan conectados tanto a la organización como entre ellos mismos. Cuando las personas sienten que son bienvenidas y que se les ayuda a satisfacer sus necesidades, saben que se las valora.

## ELEMENTOS CLAVE ATRIBUTOS DE DISEÑO

Los elementos de diseño crean la atmósfera propia de un WorkCafé e influyen en gran medida en la reacción de los trabajadores. Los trabajadores identifican de manera consistente la «atmósfera» como el principal motivo para utilizar el WorkCafé tanto para el trabajo individual como para el trabajo en grupo.

Los elementos de un diseño de WorkCafé son específicos para cada compañía y marca. Explore los atributos de diseño con las personas clave para asegurarse de que reflejen la marca y cultura organizativa deseadas, así como la experiencia general del WorkCafé.

### Cosas a tener en cuenta:

puesta en escena

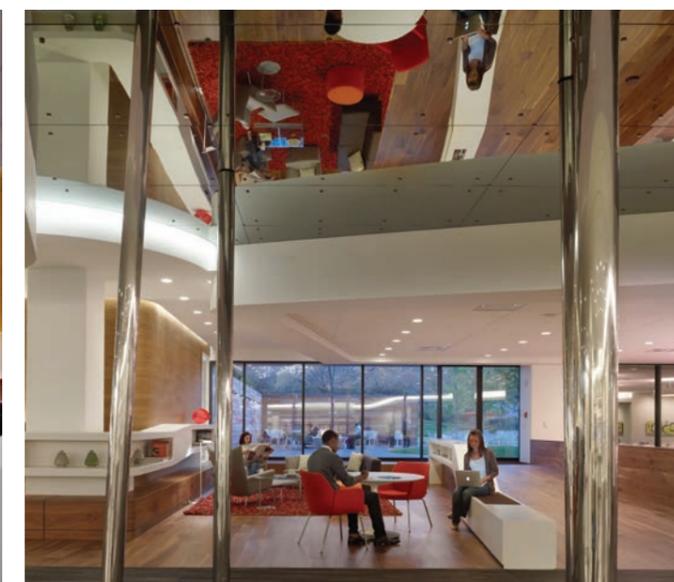
iluminación

música

aroma

elementos inspiradores

elementos artísticos



## ELEMENTOS CLAVE INTEGRACIÓN DE TECNOLOGÍAS

La tecnología permite a los trabajadores locales y remotos compartir información, crear contenido, colaborar eficazmente y disfrutar de una mejor experiencia.

Los servicios para los trabajadores (tomas eléctricas, red Wi-Fi, soporte para presentaciones, herramientas para compartir contenido, etc.) deberían ser útiles y accesibles en todo momento. La asistencia técnica (parte de los servicios de soporte) también ayuda a mejorar la integración de las tecnologías.

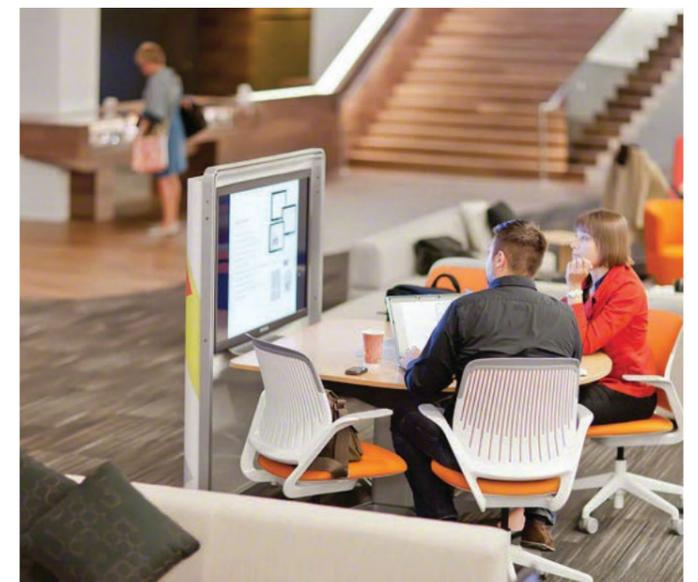
### Personal

Las tecnologías integradas pueden afectar a las preferencias personales y a la comodidad para maximizar la productividad de los trabajadores. Como ejemplo, la reserva de las tecnologías integradas en los espacios compartidos ayudan a los trabajadores (locales o remotos) a seleccionar el lugar más adecuado en función del proceso y estilo de trabajo propios.

### Corporativo

Una plataforma de tecnologías integradas permite controlar, medir y gestionar el espacio para obtener un uso eficaz.

Generar datos sobre los patrones de uso, puede ayudar a acelerar las decisiones sobre la administración del espacio, incluyendo la información sobre el consumo, lo cual puede ayudar a minimizar los costes energéticos.





## ELEMENTOS CLAVE CARACTERÍSTICAS DE SERVICIOS DE SOPORTE

El objetivo en última instancia de los servicios de soporte es hacer que los trabajadores se sientan conectados tanto con la organización como entre ellos mismos. Los trabajadores determinan el valor que su organización les tiene en la medida que se sientan bienvenidos y respaldados.

Una persona de soporte adecuada ayuda a conectar a las personas entre ellas y con la organización, activando las relaciones y facilitando el uso correcto de herramientas, tecnología y espacio.

Además, los servicios de soporte de WorkCafé, ya sean proporcionados o de autoservicio, reflejan la importancia que concede una organización a los retos de la integración entre la vida laboral y la personal de las personas que trabajan en un entorno continuamente global.

### Servicios de soporte que satisfacen las necesidades individuales:

Llamar a un taxi para invitados

Asistencia con el equipaje

Taquillas personales

Acceso a cajero automático

Comida y bebidas disponibles a cualquier hora del día

Los servicios de conserje personal ayudan a mejorar la productividad

### Servicios de soporte que cubren las necesidades laborales:

Herramientas de trabajo y necesidades de impresión que puedan coger los trabajadores (flip-charts, rotuladores, Post-it®, pizarras)

Conserje/experto en tecnologías accesible mediante teléfono (solucionador de problemas, experto disponible para resolver todos los problemas tecnológicos)

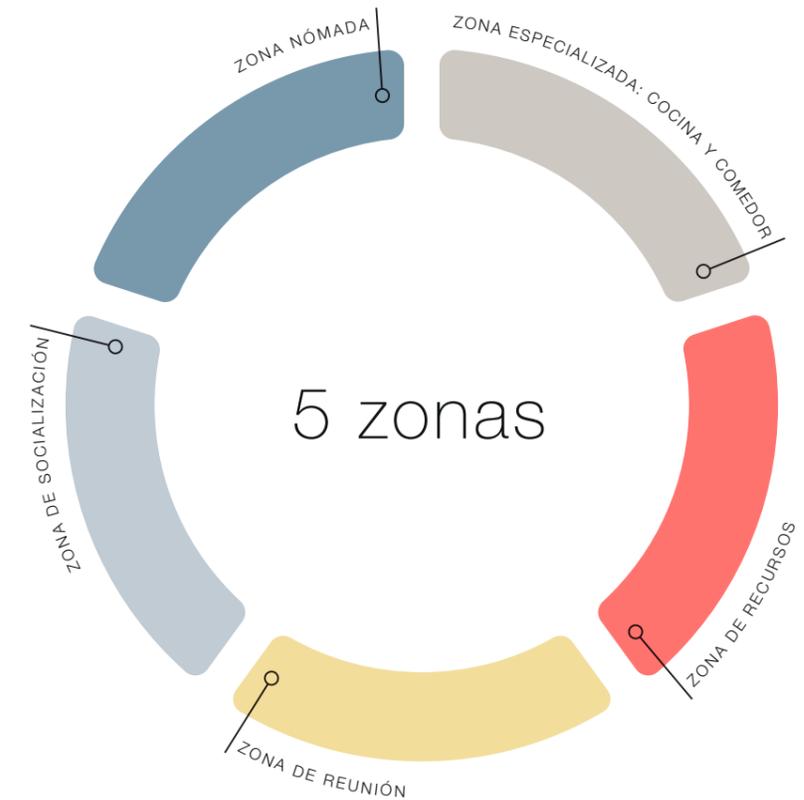
Soporte con controles de salas

Servicio de taquillas en la habitación

Salas con posibilidad de cerrar con llave

Soporte para la captura de datos (herramientas y servicios) Herramienta web de servicio de reserva de salas

Servicios a la carta



## 5 ZONAS

Al crear un espacio de trabajo resiliente, hay que considerar la combinación intencionada de cinco zonas, diseñadas para alojar a los trabajadores y anticiparse tanto a sus necesidades cambiantes como a las de la organización.

El tamaño, la proporción y la colocación de cada zona se corresponderán con los objetivos de la organización y sus expectativas culturales. El resultado es un espacio de trabajo ágil que permite cambios en lugar de resistirse a ellos.

### ZONA DE SOCIALIZACIÓN

Este acogedor espacio fomenta tanto encuentros previstos como espontáneos entre trabajadores. Impulsa un comportamiento social asociado a la conexión con los demás para crear una comunidad dedicada a la innovación.

### ZONA DE REUNIÓN

Este espacio está diseñado para colaborar intensamente, permitiendo alternar entre formas de trabajo individual y en equipo durante el curso de un proyecto. Los entornos están planificados de manera intencionada con el fin de satisfacer las necesidades del proyecto durante su desarrollo y fomentar al mismo tiempo la conexión entre los trabajadores que estén dentro y fuera del lugar de trabajo.

### ZONA NÓMADA

El campamento nómada acoge a las personas que durante el día varían su actividad desde proyectos a tareas. Desde esta zona, que se encuentra cerca de la recepción, se puede acceder fácilmente a las herramientas de trabajo que permiten a los trabajadores realizar las tareas diarias. Este espacio proporciona a los trabajadores todo lo que necesitan para ser productivos.

### ZONA DE RECURSOS

La persona de apoyo del centro de innovación proporciona la asistencia necesaria para innovar en lo que se refiere a herramientas, cultura y procesos. En este espacio se encuentran las herramientas de trabajo y los materiales comunes que pueden ayudar a los trabajadores residentes.

### \* ZONA ESPECIALIZADA: COCINA Y COMEDOR

Permite a los trabajadores disfrutar de servicios de comedor y una amplia variedad de alimentos.



## ZONA DE SOCIALIZACIÓN

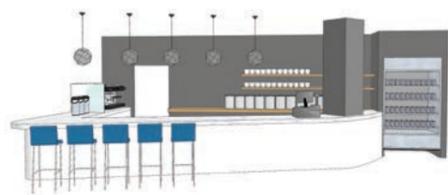
Atrae a los usuarios de toda la organización mediante rituales sociales, como el descanso para comer o tomar café o té, con el fin de permitir que se establezcan fuertes relaciones sociales. Este espacio centraliza la información de la compañía que conecta a los trabajadores con la marca y la cultura.

### Consideraciones de diseño

- Permitir a los trabajadores tener acceso a alimentos tanto durante las horas normales de comida como fuera de ellas, con el objetivo de permitir horarios de trabajo más amplios y diversos.
- Crear experiencias interesantes que atraigan a los usuarios a la cafetería.
- Aprovechar las tecnologías para organizar y entregar la información, conectando a todos los trabajadores de la empresa.
- Proporcionar entornos informales donde los usuarios puedan desconectar y promover de este modo una sensación positiva de bienestar.
- Permitir la relajación mediante vistas y accesos al exterior.

### Comportamientos de usuarios que se pretenden:

- Disfrutar del ambiente
- Relacionarse con los demás
- Relajarse para cargar las pilas
- Permanecer informado sobre las cuestiones de la empresa
- Recuperar energías mediante la alimentación



## ZONA DE REUNIÓN

Un sistema de espacios que fomentan la colaboración informativa, evaluativa y generativa. Estos espacios permiten tener interacciones planificadas e imprevistas y trabajar tanto a solas como en grupo.

### Consideraciones de diseño

- Se ofrecen diversas experiencias relacionadas con las reuniones (p. ej., formalidad, duración, postura).
- Proporcionar herramientas digitales que permitan colaborar tanto de manera local como remota.
- Proporcionar espacios de transición que permitan a los usuarios atender a una llamada de teléfono, esperar a que comience una reunión o finalizar una reunión

### Comportamientos de usuarios que se pretenden:

- Realizar una presentación ante otras personas
- Generar nuevas ideas
- Conectar con otras regiones
- Co-crear con otras personas
- Prepararse para una reunión



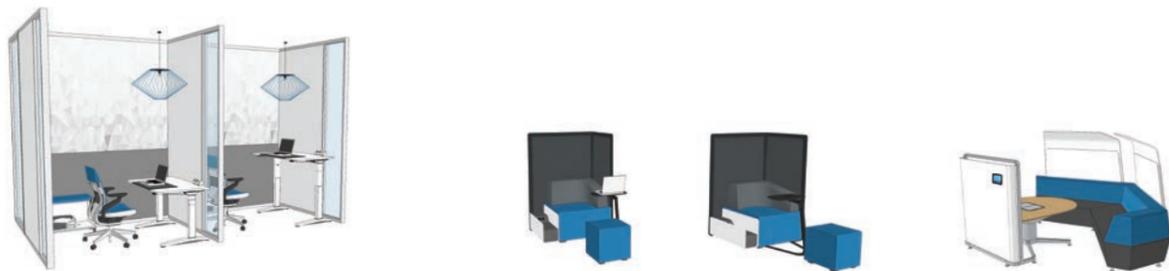


## ZONA NÓMADA

Un espacio acogedor que permite a una comunidad de trabajadores móviles aprender y compartir información entre ellos. Esta zona permite trabajar a solas o en grupos pequeños y en períodos de corta o larga duración.

### Consideraciones de diseño

- Proporcionar una combinación de espacios individuales tanto que se puedan reservar como que no haga falta reservar para interactuar con otros tanto de manera planificada como imprevista.
- Proporcionar a los usuarios el soporte necesario en función de su modo de trabajo, estado de ánimo y sus preferencias personales mediante el suministro de diversos entornos.
- Proporcionar experiencias de privacidad mediante un área tranquila designada en la que los usuarios puedan concentrarse y relajarse.
- Ayudar a los usuarios a compaginar sus responsabilidades personales y laborales mediante espacios donde puedan gestionar sus asuntos personales.




## ZONA DE RECURSOS

Un entorno donde los usuarios pueden acceder a servicios básicos para realizar su trabajo con eficacia y guardar sus pertenencias. Se pueden ofrecer otros servicios, como asistencia para la planificación de reuniones o servicios de conserje.

### Consideraciones de diseño

- Proporcionar un espacio de trabajo para un auxiliar/conserje.
- Mejorar la eficacia laboral de los usuarios mediante el suministro de herramientas y tecnologías apropiadas en la medida que sean necesarias.
- Proporcionar recursos de almacenamiento que permitan al auxiliar proporcionar diferentes experiencias de reunión (telepresencia móvil, pizarras, herramientas de presentación, etc.).
- Satisfacer las necesidades tecnológicas diarias de los usuarios.

### Comportamientos de usuarios que se pretenden:

- Búsqueda de asistencia
- Acceso a servicios para el trabajo
- Búsqueda de ayuda y asesoramiento tecnológico
- Diseño de una experiencia de reunión personalizada





## ZONA ESPECIALIZADA: COCINA Y COMEDOR

Un lugar atractivo que proporciona alimentos sanos que fomentan el bienestar y respetan las preferencias culturales y las restricciones dietéticas. Una zona de comedor designada crea una atmósfera común donde compartir la experiencia de la comida acompañada por una buena conversación.

### Consideraciones de diseño

- Crear un espacio flexible que permita a grupos de distintos tamaños establecer redes mientras comen juntos.
- Fomentar el bienestar mediante el suministro de los servicios que necesitan los trabajadores para traer y preparar, guardar y almacenar cómodamente su propia comida.
- Proporcionar un espacio que se pueda reservar y que disponga de las tecnologías pertinentes para celebrar eventos corporativos, comidas de trabajo o grandes reuniones.
- Proporcionar servicios, como herramientas de trabajo móviles y tomas de corriente, que permitan a los trabajadores realizar su trabajo fuera de las horas punta del comedor.

### Comportamientos de usuarios que se pretenden:

- Conectar con otras personas
- Reunirse
- Comer
- Trabajar a solas junto a otras personas
- Aprender sobre un tema

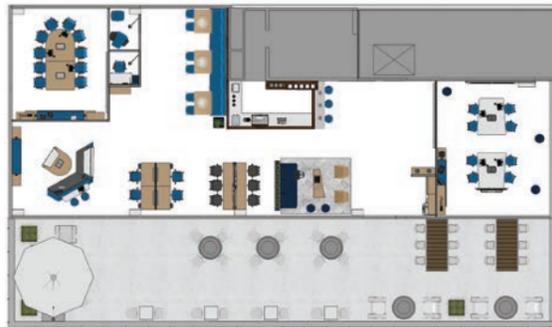
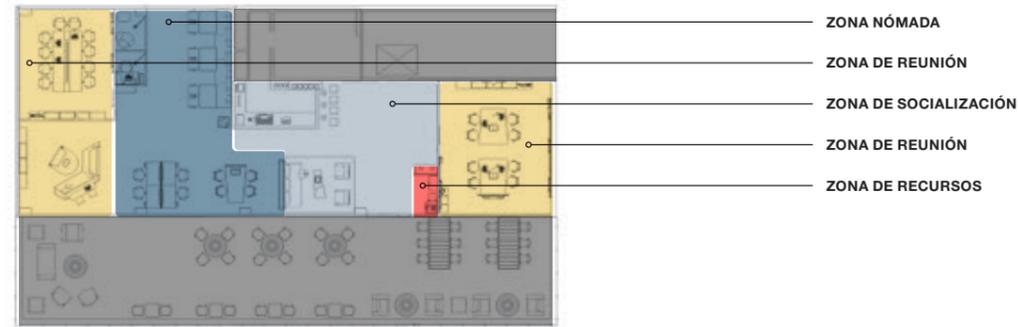


## ESCALABILIDAD Y PERSONALIZACIÓN

Las distintas zonas de un WorkCafé están relacionadas entre sí y juntas crean a la perfección un tercer espacio in situ donde las personas pueden realizar una amplia variedad de actividades profesionales: reunirse, trabajar, relacionarse y descansar. Además, estas zonas se pueden escalar y personalizar, lo que permite a cualquier organización diseñar un WorkCafé adaptado específicamente a sus necesidades y objetivos comerciales.

# PLANOS DE UN WORKCAFÉ

En un WorkCafé de escala reducida, el servicio de comida solo dispone de refrigerios ligeros. La oportunidad de permitir grupos de mayor tamaño en el comedor común y proporcionar un rango más amplio de opciones dietéticas se puede obtener añadiendo una zona de cocina y comedor, tal como se muestra en la página siguiente.

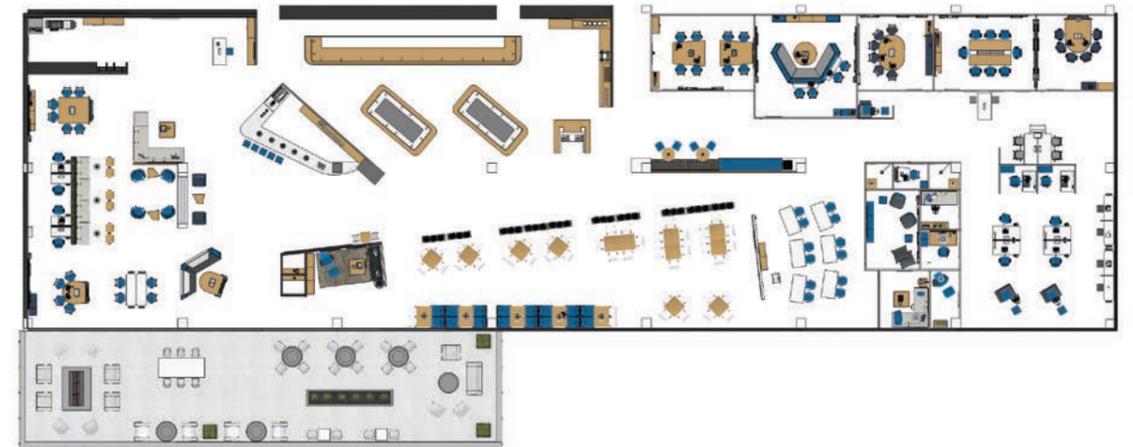
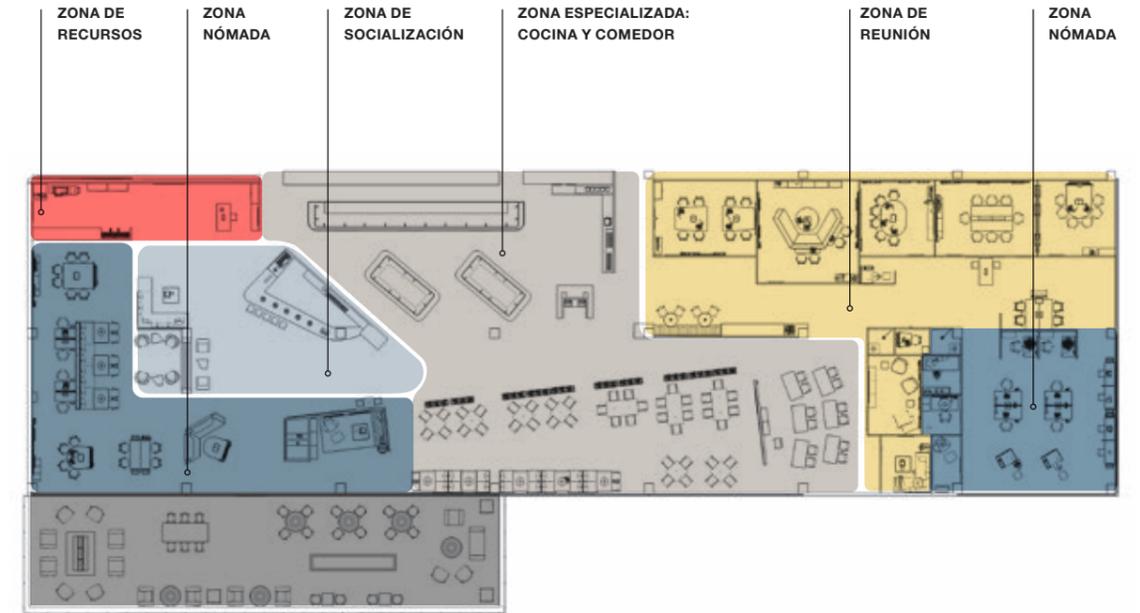
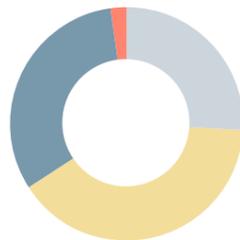


## PEQUEÑO

250 M<sup>2</sup>\*

Compuesto por las siguientes zonas:

- Zona de socialización 26%
- Zona de reunión 40%
- Zona nómada 32%
- Zona de recursos 2%



## GRANDE

1.115 M<sup>2</sup>\*

Compuesto por las siguientes zonas:

- Zona de socialización 12%
- Zona de reunión 25%
- Zona nómada 23%
- Zona de recursos 64%
- Cocina y Comedor 36%



\*no incluye espacios exteriores



## ENTRADA Y ZONA DE RECURSOS



La entrada del WorkCafé sienta las bases de una experiencia acogedora y servida de manera cálida. Los trabajadores pueden orientarse rápidamente y encontrar un espacio donde trabajar en función de su estado de ánimo, estilo de trabajo y tarea a realizar.



El conserje del WorkCafé, que se encuentra en la entrada, ofrece asistencia personalizada, como asistencia relacionada con las reuniones, los viajes o las tecnologías.



El centro de recursos permite a las personas guardar sus abrigos y maletas de forma segura, hacer fotocopias, acceder a los suministros y herramientas para reuniones, etc.



## ZONA DE SOCIALIZACIÓN



Una cafetería central hace que sea fácil hacerse con una bebida o un tentempié. Su horario extendido se adapta a diversos horarios laborales.



Un panel multimedia informa sobre las últimas noticias de la compañía y diversas fuentes RSS, lo que aumenta el compromiso de los trabajadores con la empresa. El vídeo en directo conecta a los usuarios con otras oficinas de la compañía.



Este entorno actúa como punto de reunión central, donde los trabajadores pueden conectar y relacionarse con los demás de manera sencilla.



## ZONA NÓMADA



Una variedad de entornos abiertos permite a las personas elegir el espacio adecuado para hacer su trabajo, ya sea a solas o con otros. Estos espacios permiten mantener interacciones planificadas e imprevistas, e incluyen asientos ergonómicos, acceso a la red eléctrica y diferentes herramientas de trabajo.



Hoy en día el trabajo nos acompaña a todas partes, por lo que los trabajadores necesitan espacios donde tomarse un respiro y relajarse.



**ZONA ESPECIALIZADA: COCINA Y COMEDOR**



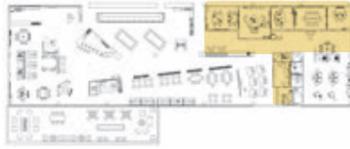
El comedor es un lugar estupendo para relacionarse con los demás, comer y recargar las pilas. Este espacio satisface la necesidad de los usuarios para trabajar a solas o en pequeños grupos en presencia de otras personas. Los entornos flexibles permiten que el espacio pueda utilizarse fuera del horario de comida habitual.



Un espacio de trabajo y comedor que se puede reservar y que dispone de herramientas para compartir contenido permite celebrar reuniones durante la comida.



Los refrigerios son una pieza fundamental en la experiencia del WorkCafé. Varios tipos distintos de comidas y bebidas y recursos para los trabajadores que se traen la comida de casa sirven de reclamo y ayudan a consolidar la cultura corporativa.



## ZONA DE REUNIÓN



Los grupos se reúnen en espacios cerrados que permiten adoptar todos los modos de colaboración, mientras que los entornos casuales cercanos permiten a los usuarios aprovechar al máximo los períodos de transición.



Las reuniones que requieren una participación activa se benefician de un espacio diseñado para múltiples modos mediante el uso de tecnologías de conectividad para la colaboración local y virtual.



Los prácticos espacios adyacentes a las salas para reuniones permiten llevar a cabo el trabajo necesario antes y después de las reuniones, recibir una llamada telefónica o mantener una conversación espontánea.



## ZONA NÓMADA



Los espacios individuales que se proporcionan lejos del centro principal ofrecen un área tranquila en la que los usuarios pueden concentrarse y relajarse.



Los espacios con una variedad de opciones de privacidad permiten a los trabajadores decidir cómo quieren trabajar en función de la tarea que tengan que llevar a cabo, sus preferencias y estilos de trabajo personales.





## EL CONCEPTO DE CAMPUS

Planificar destinos sociales desde el punto de vista de un campus. Los WorkCafé sirven como reclamo en toda la organización y los utilizan todos los trabajadores, así como clientes, socios y visitantes. Los puntos de vending o zonas de café están diseñados principalmente para que los utilicen uno o varios departamentos concretos. Estas dos soluciones espaciales tienen propósitos distintos con diferentes objetivos de diseño, y pueden planificarse de manera estratégica para que funcionen como un único sistema que permita lograr objetivos comerciales.

### WORKCAFÉ

#### Propiedad a escala corporativa

Trabajadores y visitantes

#### Compuesto por las siguientes zonas

- Zona de socialización
- Zona de reunión
- Zona nómada
- Zona de recursos
- Zona especializada: Cocina y Comedor

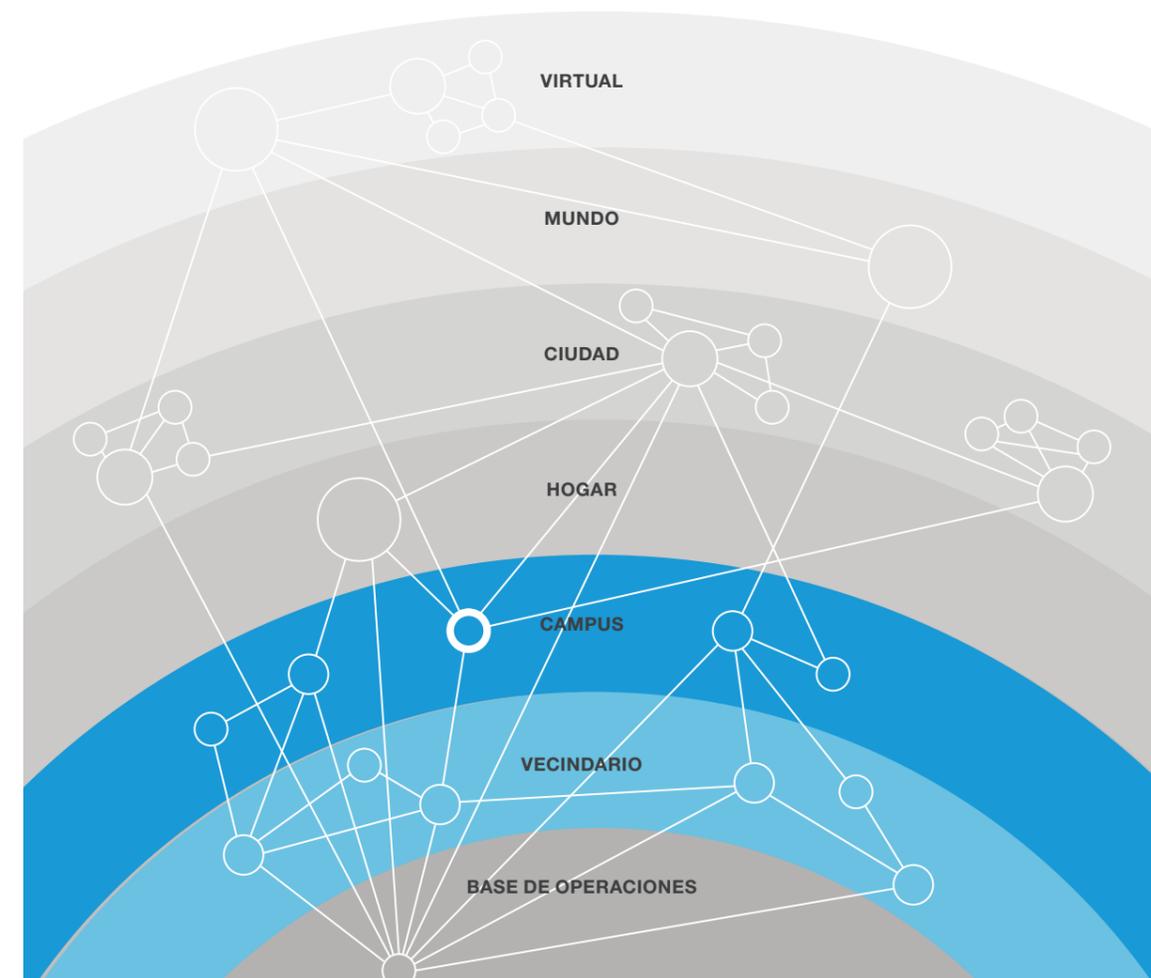
### PEQUEÑAS ZONAS DE CAFÉ

#### Propiedad a escala de departamento

Trabajadores

#### Compuesto por las siguientes zonas

- Zona de socialización



# Steelcase Estadísticas del WorkCafé

223

número total de asientos interiores

110

asientos de comedor específicos

113

asientos individuales  
y colaborativos

68

asientos en la terraza exterior

7

espacios cerrados

990

trabajadores residentes dentro  
del edificio

1.300

trabajadores en todas las instalaciones  
e invitados diarios

