

12 CONCLUSIONES

Al investigar para esta publicación, contamos con la cooperación de las ONG, empleados, uniones sindicales y otros grupos relacionados con el bienestar de los trabajadores. Muchos estuvieron de acuerdo en que el tema de la nutrición de los trabajadores era muy importante. Sin embargo, el tema de la nutrición en el trabajo no era un tema muy importante para ellos. Muchos daban a la nutrición por sentada, otros tenían otros asuntos que atender. En el trabajo, las principales cuestiones eran seguridad, salarios y tener empleo. Programas nutricionales para combatir la desnutrición, enfermedades crónicas u obesidad alrededor del mundo están enfocados en las escuelas primarias y en la comunidad en general, no en el trabajo.

Muchas de las grandes compañías en los países industrializados tienen programas alimenticios como algo normal. Esta la cafetería de la empresa. La actitud es la siguiente, si a los empleados no les gusta esa comida, pueden traerla de casa o comprarla en otro lugar. Muchos países y compañías aun tienen la idea postguerra de engordar a los trabajadores; el objetivo de dales mucha comida., pero no necesariamente comida necesaria. Las compañías pequeñas pueden tener una mesa o un cuarto en la parte trasera para que los empleados coman. Muy poco pensamiento y dinero se le asigna al asunto. Se les trata a los trabajadores como adultos, y se les delega la responsabilidad de asegurarse de comer. Y se les da, en promedio, 30 minutos para hacerlo. En los países en desarrollo, los lugares para comer son un lujo. Muchas personas trabajan en el sector informal, y otros trabajan todo el día sin descanso alguno. Algunos guardan botanas en los bolsillos para aguantar hasta que lleguen a cenar a su casa. El problema es que ni siquiera su cena es tan nutritiva.

Nuestro argumento es que una buena nutrición es la base de la productividad laboral, seguridad, salarios, creación de empleos - una preocupación gubernamental, patrones, salarios y trabajadores. La falta de hierro, por ejemplo, afecta a la mitad de la población mundial, preferentemente en los países en desarrollo (Stoltzfus, 2001). Los bajos niveles de hierro están asociados con debilidad, pereza y mala coordinación. Asegurar que los empleados consuman suficiente hierro (o calorías en general) aumentaran la productividad y disminuirán los accidentes. Este cambio aumentara las utilidades de las empresas, mejorando así los salarios y la creación de empleos. Muchas naciones se encuentran metidas en ciclos de pobreza y malnutrición. A los niños les faltan los nutrientes necesarios para desarrollarse física y mentalmente. Su capacidad para trabajar de adultos disminuye. Continuaran siendo pobres, su país seguirá siendo pobre, y para una población hambrienta habrá mala productividad y resultados. Para revertir este ciclo requiere comidas en el trabajo o la distribución adecuada de granos fortificados y alimentos, que permitan que los trabajadores permanezcan saludables, así pueden trabajar mejor, alimentar a sus familias, criar a sus hijos y asegurar nuevas generaciones de trabajadores saludables.

En los países industrializados, uno de los costos mas elevados de los negocios es el cuidado de la salud. Faltas prolongadas por enfermedad y la perdida de productividad por enfermedades circulatorias u obesidad, por solo mencionar algunos problemas, afectan a las compañías. De nuevo, una buena nutrición puede ayudar. Se ha comprobado mediante estudios que los empleados tienden a faltar hasta el doble que aquellos que están sanos (Wolf and Coldwitz, 1998). La obesidad afecta las habilidades y compromete la continuidad en el trabajo. La incidencia de enfermedades crónicas y obesidad pueden reducirse por dieta y ejercicio (WHO/FAO, 2002). La WHO y los institutos de salud nacionales están de acuerdo en como reducir los riesgos mediante dietas: menos azúcar, menos carbohidratos, más grasas no saturadas y más frutas y verduras. Una cafetería sin alimentos saludables, o en general, pobre acceso a alimentos saludables durante el horario laboral alimenta la epidemia de las enfermedades crónicas.

Las empresas se lastiman ellas mismas al no ofrecer opciones saludables para comer. Gobiernos alrededor del mundo han iniciado programas de cinco al día de frutas y verduras. Sin embargo muchos trabajadores se enfrentan a lo contrario de estas recomendaciones. La mayoría de los alimentos en las cafeterías y establecimientos cercanos son fritos y grasosos (hamburguesas y salchichas), carbohidratos simples (pan blanco y papas fritas) y no hay bebidas ni botanas saludables. ¿Qué pasaría si en el trabajo se tuviera la misma atención nutricional que se tiene en las escuelas? Además de proveer nutrientes para la productividad, comer en el trabajo promueve la camaradería, aumenta la moral y reduce el estrés.

Comidas decentes con descanso adecuado son fundamentales para el trabajo. Durante la producción de esta publicación, se descubrió que la nutrición en el trabajo es una oportunidad desperdiciada. Considere estos factores básicos: casi todos los adultos trabajan, casi todos trabajan al menos ocho horas diarias, cinco idas a la semana, casi todos deben comer mientras están trabajando y casi todos los trabajadores tienen las mismas preocupaciones de salud, como la falta de hierro, falta de calorías o aumento de peso. Para quien se dedica a la salud, los trabajadores son un mercado ideal. El trabajo es un lugar donde se puede intervenir fácilmente. Esto se ilustra en el caso de K. Mohan and Co. en Bangalore (Capítulo 6). Expertos en salud identificaron desnutrición entre los trabajadores textiles de K. Mohan y trabajaron conjuntamente con la compañía para proveer diariamente de alimentos al mediodía con alto contenido de hierro. Para K. Mohan, esta fue una pequeña inversión que puede traer grandes resultados. K. Mohan es solo una del pequeño porcentaje de empresas en los países más pobres que están tomando acciones para proporcionar alimentos decentes a los empleados. En otros lugares la comida es poco nutritiva o simplemente no es suficiente.

La nutrición de los trabajadores no necesariamente es costosa. Gobiernos y patrones pueden implementar una cantidad de medidas para mejorar el acceso que tienen los trabajadores a alimentos saludables descanso durante el horario laboral. Presento un resumen de algunas de las medidas presentadas en esta publicación.

12.1 Gobiernos

Los gobiernos pueden proporcionar la infraestructura y el marco legal para que los esfuerzos para la nutrición de los trabajadores sean implementados. Primero deben entender que la nutrición es una inversión para la nación; y que el trabajo es para los adultos, como es para los niños la escuela, el lugar lógico para ofrecer alimentos nutritivos y seguros, junto con educación sobre su salud.

Un ejemplo de intervención gubernamental es al Acta de India de 1948, que requiere, como mínimo, una cafetería en empresas de determinado tamaño. Acceso a comida saludable, (y protección de comida contaminada, no nutritiva y lugares para comer) es tan esencial como lo es protección de químicos y ruido. Las leyes gubernamentales e incentivos financieros proporcionan esta protección a las empresas. Se proponen las siguientes especificaciones:

12.1.1 Incentivos fiscales

Las empresas necesitan incentivos financieros para ofrecer planes decentes de alimentación a sus trabajadores. Los gobiernos pueden ayudar con reducciones fiscales. Estas reducciones son comunes para los comedores. En muchos países, el equipo para comedores y la comida son libres de impuestos. Como vimos en el capítulo 5, el sistema de vales también necesita estar libre de impuestos para poder florecer. La casi total eliminación de incentivos fiscales ha destruido el sistema de vales regulado por el gobierno. De manera contraria, el sistema de vales es popular en Brasil, Francia y otros países donde, gracias a la falta de impuestos, las empresas pueden subsidiar la mitad o el costo total del vale. Los vales han ayudado a consolidar el sector de restaurantes y alimentos, aumentando así la recaudación fiscal. Ningún gobierno quiere subsidiar la mala nutrición; esto contradice la idea de tener una fuerza laboral fuerte. Los gobiernos pueden ser selectivos en los tipos de programas alimenticios o de cafeterías que reciban créditos fiscales, dando preferencia a los que tienen planes nutritivos.

12.1.2 Promoción de la salud

Muchos países promueven la salud, el ejercicio y tener una dieta balanceada. Los programas se enfocan en escuelas, poblaciones poco favorecidas en áreas urbanas o el país en general. Pocos programas proporcionando la salud se enfocan al trabajo. El programa de cinco al día es un ejemplo pertinente. Solo en Dinamarca se tiene el programa *firmagrut* (fruta en el trabajo) en el trabajo. El gobierno danés se dio cuenta que la población entendió el mensaje de que las frutas y verduras eran saludables, sin embargo esto no fue suficiente para que cambiaran sus hábitos alimenticios. El problema era obvio. ¿Comer cinco frutas o verduras al día, pero cuando? El desayuno para muchos trabajadores en países industrializados es muy rápido. Un plátano o jugo de naranja puede servir como la primera porción. Durante el horario laboral, muchos trabajadores no tienen acceso a frutas y verduras. Por eso, en las tardes, para cumplir con los requerimientos del gobierno, deben comer cuatro o cinco porciones. Muchas personas, como es de esperarse, solo consumen una o dos porciones. En el trabajo, los gobiernos tienen la oportunidad de hacer que los trabajadores consuman los alimentos que los expertos de la FAO o de la WHO recomiendan.

Singapur y Canadá merecen menciones especiales por sus programas para promover la educación de la salud y nutrición en el trabajo. Muchos solo se concentran en la educación o en el ejercicio. Singapur, Canadá, y más recientemente el estado de California en Estados Unidos, han diseñado programas enfocados en las cafeterías para que así los empleados puedan tener acceso a los alimentos que deben comer. Singapur además tiene préstamos para promover el bienestar en el trabajo.

12.1.3 Leyes sobre descansos

Pocos empleados tienen regulación sobre descansos para comer, como se tiene una jornada laboral de ocho horas. Al demandar un mínimo de tiempo de descanso para comer, los gobiernos envían un mensaje positivo a los patrones y trabajadores de que las comidas al mediodía y el descanso es productivo. Las leyes pondrían a todas las empresas en las mismas condiciones, así los empleados o gerentes sentirían menor presión de saltarse el almuerzo o comer algo rápido con tal de mantenerse productivos.

12.1.4 Leyes sobre la provisión de comida

Los patrones deben sentirse motivados, si no obligados, de proporcionar una solución alimenticia, que es un derecho de los trabajadores como lo es el descanso o tener trabajo. Se debe tener en cuenta las finanzas, el tamaño y la ubicación. Cuando financieramente no se puede tener una cafetería o un plan de vales, los patrones deben considerar tener comedores rudimentarios, alacenas o refrigeradores para guardar alimentos e instalaciones con agua y almacenamiento para vendedores ambulantes. Esto es, los patrones no pueden tener la libertad de no ofrecer algún plan alimenticio.

12.1.5 Vendedores de la calle

En muchos países de Asia, Africa y América Latina, los vendedores callejeros son la principal fuente de alimento para los trabajadores. Los gobiernos deben tener un rol preponderante en asegurar que estos alimentos sean seguros para comer. Los dos niveles que determinan el nivel de seguridad de estos alimentos son: la infraestructura y el conocimiento de salud del vendedor y el manejo de la comida. Estos dos factores no pueden separarse. Los vendedores deben tener acceso a agua limpia, sanitarios y baños. Así como estar educados en el manejo adecuado de los alimentos. Saber que se tiene que lavar las manos no sirve de mucho si no se tiene donde lavarlas.

Un primer paso es que los gobiernos hagan alguna certificación a la comida vendida en las calles. Esto puede ser protestado por restaurantes o tiendas ya que compiten con vendedores callejeros. Los vendedores tienen menos costos, por lo que sus precios suelen ser más baratos. Sin embargo son grandes en número, pues atienden un nicho de mercado, trabajadores que no pueden pagar lo que cobra un restaurante y que no tienen una cafetería en el trabajo. Con una certificación oficial, los vendedores estarán más dispuestos en invertir para mejorar sus ventas, invertir en mejor equipo y preparación. Entender el número y cantidad de estos

vendedores (registrándolos) de la al gobierno una oportunidad de avanzar con educación y otras mejorías.

El siguiente paso es el de proporcionar la estructura necesaria para el caótico mundo de las ventas callejeras. Esto se hace mediante la división por zonas. Restringir a los vendedores a ciertas calles o cruces aliviaría el tráfico de automóviles y peatonal. Concesiones deben hacerse para que los vendedores puedan colocarse donde hay concentraciones de personas. Se debe dialogar estas concesiones con asociaciones de vendedores y otras personas afectadas. Una vez que se ha llegado a los acuerdos correspondientes, los gobiernos pueden mejorar la infraestructura. Los vendedores callejeros deben tener acceso a sanitarios públicos con agua y jabón. Los vendedores también deben agua limpia para cocinar y lavarse. Para reducir el número de roedores e insectos, los gobiernos deben de proporcionar recolección de basura. Los costos de mejorar la infraestructura para las pequeñas comunidades pueden ser desafiantes. Sin embargo, los gobiernos no tienen que cargar con todo el peso económico. Material educativo sobre higiene y manejo de los alimentos se puede encontrar en la FAO y WHO, además de otras organizaciones. Las empresas locales cuyos trabajadores frecuentan a los vendedores callejeros, deben de tener interés en hacer que estos alimentos sean seguros. Estas empresas pueden proporcionar de materiales a los vendedores, como contenedores o delantales con los logos de la compañía. La meta es que los vendedores callejeros sean seguros e independientes financieramente. Prestamos con bajos o sin intereses pueden servirles para comprar mejor equipo, como carritos con lavabos o cazuelas de acero inoxidable, que previenen el crecimiento de bacterias.

12.2 Patrones

Los patrones deben entender que una mejor nutrición significa una mayor productividad. La nutrición es una inversión inteligente. En las naciones industrializadas, los patrones deben entender que el ofrecer un programa alimenticio o el acceso a los alimentos puede ser contraproducente si los alimentos no son saludables. En los países en desarrollo, los patrones deben entender que una buena nutrición traerá una fuerza de trabajo mejor equipada, más fuerte y que a largo plazo, hará que su compañía sea más y más atractiva a los inversionistas.

12.2.1 Acceso a la comida y al descanso

El acceso a alimentos saludables y descanso es una preocupación mayor. La duración del almuerzo es importante; debe de adecuarse a la solución alimenticia seleccionada por los empleados. Por ejemplo, si la compañía no tiene cafetería o comedor, el empleado debe de ir a un lugar externo, y 30 minutos no son suficientes para que haga el viaje, ordene, coma y regrese. 30 minutos pueden ser suficientes si hay una cafetería dentro de la oficina donde pueden comprar la comida y sentarse rápidamente. El tiempo es relativo. Una vez que se ha establecido el tiempo, los patrones deben proporcionar comida saludable a un precio razonable. Mediante cafeterías y comedores, los patrones pueden controlar la calidad y el precio de la comida. Los trabajadores en países mas pobres pueden tener deficiencias de micro nutrientes. Estas deficiencias pueden combatirse. Los trabajadores en países más ricos pueden estar en riesgo de ser obesos o tener enfermedades crónicas. Estas preocupaciones pueden atacarse mediante la provisión alimenticia. El llenar la cafetería o el comedor de alimentos no saludables o que no cumplan con las necesidades alimenticias de los trabajadores solo los llevara a estar débiles.

Si una compañía no tiene un plan alimenticio formal, entonces debe proporcionar a los trabajadores con los medios para adquirir o almacenar alimentos saludables de manera segura. En el capítulo 7 observamos como en empresas de la construcción las compañías no llegaron a esta meta. No hay cafeterías en las construcciones, no hay donde guardar la comida traída de casa, y generalmente solo hay acceso a alimentos mediante vendedores de integridad dudosa o que no conocen los manejos adecuados de los alimentos. Cuando los presupuestos o a falta de espacio no permiten la creación de una cafetería o un comedor donde guardar la comida, se deben considerar las cocinetas para con refrigeradores o alacenas. Junto con estas cocinetas deben existir placenteras áreas para comer alejadas de las estaciones de trabajo y que los protejan del clima, además de contar con equipo simple como sillas y mesas.

12.2.2 Vendedores locales

Si los trabajadores no tienen la opción de un restaurante o alimentos en la calle, los patrones tienen la obligación de trabajar con los negocios locales para asegurarse de que tengan alimentos de alta calidad y seguras que puedan comerse cada ida y sin consecuencias a corto o largo plazo y que no provoquen enfermedades. Los patrones pueden trabajar conjuntamente con los restaurantes al sugerir especiales de bajo costo o al añadir opciones saludables al menú. Una opción de los patrones con estos establecimientos es que les prometen llevarles clientes o el incentivo de ayuda financiera. Muchos trabajadores alrededor del mundo no pueden darse el lujo de comer en un restaurante todos los días. Los patrones pueden compensarlo al darles vales. O si los trabajadores visitan a los vendedores callejeros, una pequeña inversión en infraestructura (agua potable, jabón, almacenamiento) puede ayudar a mantener la calidad de la comida.

Los patrones pueden invitar a los vendedores locales a la compañía. Esto no le cuesta al patrón nada o casi nada. Los vendedores tendrán el beneficio de tener una base de clientes constante, y como se espera el uso de un baño. Los patrones pueden ayudar aún más a los vendedores con el transporte y el almacenamiento, reduciendo aún más el riesgo de enfermedades. Las empresas en áreas industriales pueden utilizar sus recursos en crear una avenida central de alimentos. Los empleados encuentran esto muy cómodo, los vendedores se benefician de los clientes y los patrones se benefician de una fuerza laboral con una buena nutrición y que pueden descansar muy cómodamente en 30 minutos o en periodos parecidos.

12.2.3 Educación sobre la salud

Patrones que deseen que sus trabajadores se mantengan sanos deben educarlos sobre una dieta balanceada e higiene. En varios casos presentados en el capítulo 4, observamos como la educación fue la clave en motivar a los empleados para que comieran alimentos saludables en la cafetería. En contraste, vimos como la falta de educación llevó a los empleados a rechazar los cambios positivos en la cafetería al grado de que la cafetería no vendía alimentos saludables porque simplemente no se vendían. La educación sobre salud incluye seminarios, demostraciones de cocina, periódicos informativos y carteles cerca de la cafetería o el comedor.

12.2.4 Incentivos Monetarios

Cuando la educación falla, el dinero puede ayudar. En el caso de la Manufacturera Glaxo Wellcome en Singapur, se vio como los trabajadores se acercaron a la barra de ensalada, ya que gracias al subsidio, las ensaladas eran prácticamente gratis. En el caso de Dole, estudiamos como un alto subsidio en la comida saludable puede hacer a los alimentos poco nutritivos como una opción poco popular. En Husky, té de hierbas sin azúcar eran gratis. Los patrones operando cafeterías o comedores usualmente subsidian las comidas, sin embargo los patrones pueden ser selectivos y ofrecer mayores descuentos en los alimentos saludables. En los países en vías de desarrollo, alimentos o vales de comida son mejores que el dinero, pues este puede perderse, ser robado, aportado o ser usado en tabaco y alcohol.

12.2.5 Familias

En algunas culturas, el trabajador masculino come primero, dejando menos a sus hijos y sus madres. Dándole de comer al trabajador dejará más comida a la familia. Y niños saludables crecen para ser trabajadores más productivos. Los patrones pueden combatir el hambre en el hogar mediante la distribución de granos fortificados de arroz, u otros. El patrón puede ahorrar dinero al adquirirlos al mayoreo, con conexiones de negocios establecidas y con capacidad de almacenamiento y envío. Las patrones también pueden ayudar a las familias de los trabajadores mediante la creación de tiendas de bajo costo. Estas tiendas no traerían una utilidad, solo cubrirían sus costos pero garantizarían precios bajos a sus consumidores.

12.2.6 Agua

El tener acceso a agua potable es un derecho humano básico, reconocido por la ONU. No hay especificaciones sobre el agua en el trabajo, solo que los patrones en muchos países deben de proporcionar agua potable a sus empleados. Por la relativa seguridad del abastecimiento de agua en el mundo industrializado, tener un filtro o agua embotellada es un beneficio más que una un requerimiento legal. Algunas compañías en países en desarrollo, están sin embargo, instalando sistemas de filtración para atender la problemática del abastecimiento local.

12.3 Trabajadores y sindicatos

Los trabajadores deben atender su derecho a la comida saludable, agua y descanso en el trabajo. De igual manera, deben entender el valor de una comida saludable de descanso durante horas de trabajo para reducir el estrés, mantenerse atentos en el trabajo y permanecer sanos.

12.3.1 Uniones sindicales

Las organizaciones sindicales locales, nacionales e internacionales pueden asegurar cambios en la longitud de los descansos y de los programas alimenticios en los contratos colectivos. En México, la comida era tan mala en una planta textil que los obreros se fueron a huelga para atender este y otros asuntos. La solución no le costo mucho a la empresa, simplemente invitó a cinco vendedores locales para que vendieran sus alimentos en el comedor., mientras la empresa cubría el costo de casi toda la comida. En Austria, el movimiento sindical de comida justa hizo que el comer saludablemente fuera al siguiente nivel: que en las cafeterías se produzcan alimentos a través de prácticas justas y sostenibles por todo el mundo, dando preferencia a los productos locales. Las uniones sindicales globales pueden involucrarse en asuntos sociales y del medio ambiente, como la necesidad de alimentos fortificados, agua limpia y limpieza adecuada. Estas uniones pueden intentar establecer estándares para las industrias plagadas de malos accesos a comida saludable, como lo son la construcción y la agricultura.

12.3.2 Comités de trabajadores

Los empleados pueden hacer peticiones al empleador para cambios en una forma poco agresiva ofreciéndose en buscar las soluciones mas adecuadas. Los trabajadores de Glaxo Wellcome en Singapur, frustrados con una cafetería poco atractiva y sin comercios locales para el almuerzo, pidieron fondos a la compañía para hacer cambios. La compañía acepto y lo obreros hicieron una cafetería a su gusto. En todo Singapur, los empleados traen sus aparatos eléctricos pero utilizan el espacio y la electricidad de la compañía para cocinar alimentos saludables durante el día.

12.4 Conclusiones Finales

El siglo XX vio un progreso importante en los derechos de los trabajadores y, por subsecuente, en la productividad. La batalla esta lejos de terminar, particularmente en países en vías de desarrollo y países emergentes; pero en gran parte del mundo industrializado, el trabajo se ha vuelto mas seguro. Los peligros omnipresentes están disminuyendo del panorama laboral. Muchos dueños de compañías se han resistido al cambio, basándose en los costos necesarios para tener mayor seguridad. Tanto trabajadores como sus sindicatos deben pedir por mayor seguridad en el trabajo, las leyes nacionales e internacionales deben hacer uniforme la situación y obligar a todos a seguir las mismas reglas, así los cambios y mejorías se convertirán en ganancias económicas.

La seguridad y la salud en el trabajo han sido áreas muy importantes para la ILO desde su creación en 1919. Así también lo ha sido el concepto de equilibrar el terreno de juego. “La falla de cualquier nación de adoptar condiciones humanas en el trabajo es un obstáculo en el camino de otras naciones que deseen mejorar las condiciones en sus propios países”, está escrito en el preámbulo de la constitución del ILO. En le economía global, se esta volviendo importante que los trabajadores en todos lados sean tratados de manera justa para que los establecimientos no se sientan tentados de establecerse en lugares donde los sueldos e impuestos sean mas bajos. Las regulaciones de seguridad son un elemento de la equidad internacional del lugar de trabajo. La nutrición de los trabajadores es otro elemento que ha progresado junto con la seguridad y la salud. La idea de que los trabajadores coman una mezcla en una copa parece anticuada en muchos países, desafortunadamente no en todos.

Esta publicación ha:

- definido los elementos clave de la nutrición adecuada;
- demostrado la conexión entre la mala nutrición y la mala producción nacional;
- demostrado la conexión entre la buena nutrición y la alta productividad;
- demostrado como los alimentos poco saludables pueden guiar a la obesidad y las enfermedades crónicas (afectando principalmente a economías industrializadas, pero es también creciente en economías emergentes);
- en listado leyes relevantes y
- proveer ejemplos de una variedad de soluciones, algunas más caras y otras disponibles sin costo a las empresas.

En el régimen de bajos costos, observamos como los mercados de granja pueden proporcionar de frutas y vegetales a los trabajadores; como con una pequeña inversión en infraestructura puede hacer la comida de la calle segura para los trabajadores; como un almuerzo básico puede costar unos cuantos centavos por trabajador en países emergentes o 50 dólares al año. En la Federación Rusa aprendimos como los almuerzos subsidiados durante le era comunista desaparecieron con la llegada del libre mercado, pero están regresando paulatinamente mientras los negocios se van haciendo mas rentables. El régimen de altos costos, observamos impresionantes cafeterías con alimentos saludables subsidiados.

Las soluciones presentadas en esta publicación han:

- aumentado la moral y la productividad;
- reducido el número de accidentes y faltas por enfermedad;
- ahorrado los costos médicos a largo plazo;
- promovido el buen nombre del patrón y/o
- aumentado el PIB o la recaudación fiscal.

Si, como dueño de un negocio, tiene algo de dinero que invertir, cual sería la ganancia relativa o el mérito de invertir en cuidados médicos, soluciones alimenticias, educación, fondos para el retiro, fondos para el retiro o algún otro beneficio social.

No podemos encontrar una respuesta directa a esta pregunta, no hay ningún estudio científico o un análisis costo beneficio que estudie el valor actual de estos beneficios. Pero le podemos dejar al lector este pensamiento: sin las bases de buena nutrición en el trabajo, muchos otros beneficios ganados se vuelven inútiles. Un buen plan médico será exprimido por los trabajadores si tienen mala nutrición. Los beneficios del retiro no serán útiles si el trabajador muere de una embolia o un infarto al corazón cuando deja de trabajar. La creación de empleos no puede asegurarse si hay empleados enfermos y niños desnutridos que afectan la productividad y la inversión. Gobiernos, patrones, trabajadores y sus sindicatos deben capitalizar la oportunidad de utilizar el lugar de trabajo como una plataforma para promover una buena nutrición para poder aprovechar las ventajas que esto trae consigo: salud, seguridad, productividad, crecimiento económico y una sociedad civil. Vamos hacia el día en que al tener acceso a alimentos decentes durante el horario laboral con descanso adecuado sea la elección obvia para alcanzar nuestras metas en común.