



[comer]

AL DÍA / OPINIÓN / SITIOS / TENDENCIAS / MATERIA PRIMA / RECETAS / B SUSCRÍBETE

Directo Premios Gaudí 2022 | Sigue aquí la gala del cine catalán

AL DÍA

Se buscan empleados para la restauración

El sector hace frente a una crisis sin precedentes: la falta de personal

El lado oscuro de los supermercados: esclavitud laboral y productos envasados



Un camarero sirviendo en una terraza de València (Ana Escobar / EFE)



YAIZA SAIZ
BARCELONA

24/02/2022 07:00 | Actualizado a 25/02/2022 11:34



“Falta gente con ganas de trabajar”, “el equipo no nos dura ni un asalto”, “es un drama”. Son algunas de las frases más pronunciadas por los restauradores desde el pasado verano, cuando parecía que por fin volvería la "normalidad" y con ella la plena plantilla y los nuevos contratos. Pero no fue así.

Tras meses de crisis, lo que los restauradores se encontraron (y aún se encuentran todavía más agravado) fue un éxodo de empleados de su sector hacia otros. La razón la explica Omar Rodríguez, Responsable de Hostelería y Turismo de UGT: "La restauración ha visto muy dañada su imagen no solo por la pandemia, sino también por la doble carga emocional a la que se debe enfrentar el trabajador. Por un lado, este sector ha sido señalado como foco de contagio de la covid-19 y el empleo se ha visto tambaleado; y, por otro, el trabajador ha tenido que atender a personas que no seguían las medidas higiénicas, lo que se ha traducido en una falta de seguridad en el puesto laboral".

“ La imagen del sector se ha visto dañada por la pandemia y por la doble carga a la que se enfrenta el trabajador

Omar Rodríguez

Responsable de Hostelería y Turismo de UGT

Si sumamos todo lo anterior a la precariedad a la que desde siempre ha estado ligada la restauración (recordemos que en Comunidades como Andalucía o Murcia los acuerdos para incrementar el salario mínimo no se han renovado desde 2011), no es de extrañar que para muchos haya dejado de ser un sector atractivo. Sobre todo porque, además, desde hace años también enfrenta una crisis relacionada con la formación.

"No se ponen en valor los conocimientos, ni los títulos, ni la experiencia. Cobra igual alguien que entra en un restaurante nuevo sin estudios que alguien que lo hace con una gran formación a sus espaldas", explica Ignacio Guido, presidente de la Asociación de Maîtres y Camareros de España (AMICE). Esa, según él, es otra de las razones por la que los profesionales han decidido irse a otros sectores. "¿Para qué seguir estudiando si ni te lo pagan ni te lo valoran?", añade.

Un camarero en una terraza de la barcelonesa Rambla Catalunya (Xavier Cervera / Propias)

Desde AMICE, de hecho, aseguran que el número de personas interesadas en los cursos de formación que ofrecen ha descendido notablemente. "Se apuntan más los jubilados que los jóvenes", asegura su presidente, señalando que el profesional ya no quiere formarse o evolucionar, porque sabe que quien asciende en su sector no lo hace por méritos propios, sino por ser quien más tiempo lleva trabajando en la empresa. "Un maître, por ejemplo, puede acabar consiguiendo el puesto de director. Puede ser válido, aunque no haya sido formado para ese cargo, pero no siempre es así. Por eso la gente que viene detrás no quiere gastarse el dinero estudiando, ya que saben que cualquiera puede alcanzar el puesto sin formación".



¿Qué opina el otro lado, es decir, los restauradores, sobre esta nueva situación? Juanjo López, chef que también decidió reinventarse en la madurez -dejó el mundo de los seguros a los 41 años para dedicarse a la cocina y fundar la madrileña Tasquita de Enfrente-, cree que quien tiene vocación de servir debe ser valorado y bien remunerado por el empleador. "Mi equipo está muy consolidado porque lo tengo muy mimado", admite, añadiendo que tras el rompecabezas que ha supuesto la pandemia, los trabajadores no quieren más turnos partidos y piden librar más días seguidos.

“ No se ponen en valor los conocimientos, ni los títulos, ni la experiencia

Ignacio Guido

Presidente de la Asociación de Maîtres y Camareros de España

Algo que, según este restaurador, no siempre es posible conceder, ya que no todos los establecimientos pueden permitirse crear dos plantillas para cubrir diferentes turnos como hace, por ejemplo, el triestrellado Celler de Can Roca de Girona. "En estructuras pequeñas no se puede. Por eso las personas también tienen que ser empáticas y entender dónde están trabajando. Pueden querer más días libres, más dinero, más formación, pero que puedan concederte todo esto depende de la estructura donde hayas decidido trabajar", afirma López, quien piensa que aunque el problema es de sentido común, este no suele ser siempre el más común de los sentidos.

Respecto a la profesionalización, en un sector como la hostelería que durante años para muchos ha sido un flotador hasta encontrar el trabajo soñado, el chef de La Tasquita de Enfrente, también cree que en estos días falta flexibilidad. "Cada vez hay más escuelas y más formación para dedicarse a un área específica del restaurante, pero la gente tiene que entender que en un establecimiento pequeño todo es parte de todo. A un sumiller a veces puede tocarle hacer labores de sala o, incluso, ayudar en la cocina, pero esto hay quienes aún no lo comprenden", señala.

Un camarero atiende una mesa de una terraza en Logroño (Alberto Acimas / EP)

¿Falta en esta nueva generación de trabajadores cada vez más preparada espíritu de sacrificio? "Puede que sí, ya no hay una pasión tan fuerte como antes por lo que uno hace. Esto no quiere decir que haya que trabajar mil horas o que los restauradores no deban poner todo de su parte para ayudar en la conciliación laboral, pero en mi opinión sí falta el espíritu de sacrificio que tenían nuestros padres", explica la jovencísima Martina Puigvert, responsable de cocina en Les Cols (Olot, Girona).



En este biestrellado restaurante, que cuenta entre sus filas con un equipo devoto de personas que llevan trabajando casi toda una vida juntas, lo que se encuentran cada vez con más frecuencia cuando entran jóvenes bien formados es que duran mucho menos. "Yo no sé si vienen para tener un currículum más completo o simplemente quieren probar en diferentes cocinas durante un periodo de tiempo, pero para nosotros es difícil de gestionar. Si que hay gente que se ha ido y luego ha vuelto, quizás porque le ha gustado la experiencia", señala Puigvert, añadiendo que tanto ella como su madre Fina Puigdevall intentan siempre escuchar a la gente, que evolucione profesionalmente y que no se sienta estancada en lo que hace. "Si los trabajadores están motivados, afecta al equipo de manera positiva. Para nosotras el equipo es una prolongación de la familia", dice.

“ Falta el espíritu de sacrificio que tenían nuestros padres

Martina Puigvert

Responsable de cocina en Les Cols

La crisis de personal que afecta al sector de la restauración es tan insólita como global, de ahí que muchos chefs de la alta cocina (donde más trabajadores y equipo formado se requiere para que todo funcione a la perfección) se estén planteando nuevas fórmulas para afrontarla. Entre ellos, el brasileño Alex Atala, quien en noviembre de 2021 anunció en el escenario de San Sebastián Gastronomika que pasaría a un segundo plano en su restaurante D.O.M. para que perteneciera a su equipo, al que todo se lo debe; o Dabiz Muñoz, que fue noticia el pasado diciembre **tras subir el precio de su menú degustación a 365 euros** (un incremento del 50%) para poder pagar a sus empleados mejor. "Hemos tenido que crear negocios paralelos para que DiverXO subsista, porque casi todos los años hemos tenido muchas pérdidas. Tenemos a mucha gente trabajando y lo que genera el restaurante no basta para mejorar las condiciones laborales que queremos ofrecer", explicaba Muñoz.

También se ha apuntado al carro de apostar más por su equipo el cocinero del mejor restaurante del mundo, el danés René Redzepi, al frente de Noma, quien está tratando de aumentar el salario de sus trabajadores un 25% reduciendo al mismo tiempo las horas de trabajo otro 25%. Por ahora, él no se plantea aumentar el precio de su menú degustación (en este momento cuesta 386 euros), pero sí ha creado una nueva iniciativa para aumentar sus

ganancias: Noma Projects, una rama del restaurante dedicada a la creación de productos caseros basados en las innovaciones del restaurante, como **el garum** que se presentó la semana pasada.

MOSTRAR 3 COMENTARIOS

MUNDODEPORTIVO



Vídeos

Un muerto por disparo de bala en una pelea entre fans del Cruzeiro y At. Mineiro

REDACCIÓN



Cargando siguiente contenido...

Comer / Tendencias

© La Vanguardia Ediciones, SLU Todos los derechos reservados.

[Quiénes somos](#) [Contacto](#) [Aviso legal](#) [Política de cookies](#) [Otras webs del sitio](#)
[Política de privacidad](#) [Área de privacidad](#)

