Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Mónica Pérez es licenciada en Veterinaria y diplomada en *Coaching*; ha trabajado como técnica inspectora de Salud Pública del Servicio Canario de Salud entre 2000 y 2011. En la actualidad desarrolla un proyecto de atención integral a empresas alimentarias integrando sus habilidades en promoción de la seguridad alimentaria y *coaching*. @: **monicapergar@gmail.com**

¿Para qué debemos unir la seguridad alimentaria y el *coaching*?

22-03-2013

Mónica Pérez

Durante mis más de diez años de trabajo como inspectora de Sanidad me di cuenta de la cantidad de 'frentes' que tienen abiertos los empresarios y trabajadores del sector alimentario en general y, en particular, los dedicados a la restauración.

El trato con proveedores, empleados, clientes, representantes de las distintas administraciones (trabajo, sanidad, etc.) se une a las relaciones personales y familiares, entrelazándose y afectándose mutuamente. Así mismo los empleados y algunos empresarios están sometidos a condiciones ambientales incómodas que, según el sector, en restauración pueden ser: altas o bajas temperaturas, permanecer mucho tiempo de pie, riesgo de quemaduras, etc. Múltiples requisitos a resolver y cumplir que pueden ser vividos como retos enriquecedores hacia un camino de excelencia o sobrecarga de exigencias que dificultan el día a día, laboral y personal.

En *coaching* siempre recurrimos a los retos y desafíos como herramientas para salir de nuesta zona de confort y conseguir nuevas metas. En mi caso el desafío consiste en proporcionar además de asesoramiento técnico-sanitario de instalaciones y procesos para garantizar la seguridad alimentaria, las técnicas de *coaching*, para hacer vivir tanto al empresario como a los trabajadores un camino hacia la excelencia vital.

Las empresas funcionan como un sistema en el que todos los elementos interactúan y se afectan. A mayor rango jerárquico, mayor impacto. Si el líder está estresado, irascible, ansioso, contagiará inevitablemente al resto del equipo. Lo que se traducirá en un mal ambiente laboral y disminución del rendimiento, de la capacidad de resolución de conflictos y de la motivación.

Al contrario, un líder positivo contribuirá a generar un ambiente laboral saludable, un equipo motivado a trabajar con ganas y con gran capacidad para resolver problemas e imprevistos. Mejora del servicio al cliente, disminución de bajas por enfermedad, reducción de no conformidades y errores, entre ellos intoxicaciones alimentarias. En relación a la seguridad alimentaria, un mayor grado de cumplimiento de requisitos y mayor grado de concienciación e importancia de su salvaguarda.

En definitiva la teoría que voy confirmando cada día es que a mayor satisfacción laboral, mayor grado de seguridad alimentaria. El *coaching* es una herramienta maravillosa para trabajar en la consecución de estos objetivos.