

Te encuentras en Inicio / A fondo / RRHH / PRL / Empleo /

El equipo humano como motor de innovación y crecimiento en las empresas de colectividades

Mesa redonda en la que se debatió sobre recursos humanos, retención de talento y nutrición en el trabajo.

El equipo humano como motor de innovación y crecimiento en las empresas de colectividades

Miércoles, 13 de noviembre 2019

Congreso de Restauración Colectiva, 2019 (#CRC19)

El ambiente laboral, el entorno de los trabajadores, su actitud y su compromiso con los objetivos de la empresa son factores determinantes para lograr la satisfacción de clientes y comensales en la restauración colectiva. Las firmas que operan en el sector lo tienen claro y están optando por distintas iniciativas para cuidar a sus trabajadores, profesionalizar el sector a través de la formación, y hacer sentir a su equipo humano que la responsabilidad de cada persona es clave para el bien común.

[- Noticias #CRC19](#) - [Ponencias #CRC19](#) - [Vídeos #CRC19](#) - [Fotos #CRC19](#)

Bajo el título *Cuidar a nuestros profesionales, para poder cuidar a nuestros comensales*, la primera mesa redonda del #CRC19, moderada por **Marianela Olivares**, CEO en Linkers.es, centró su debate en la importancia que para las empresas de restauración colectiva tiene el equipo humano. De hecho, **Roser Bonancia**, directora de Desarrollo y Recursos Humanos de Serunion, y primera ponente en participar, expresó en una frase esta influencia determinante: *“somos capaces de ofrecer propuestas gastronómicas con una complejidad especial a diferentes colectivos y en diferentes volúmenes, comida de excelente calidad a precios ajustados, propuestas ecológicas, de proximidad... pero en el momento de la verdad, la gran responsabilidad del éxito la tienen nuestros empleados frente a nuestros clientes”*.

La iniciativa que esta empresa ha tomado para llegar a todos sus empleados de una forma más directa y personalizada es el Portal del Empleado, que abarca todo el ciclo laboral, desde lo más esencial hasta la gestión día a día. *“Es un canal corporativo de comunicación bidireccional. Así, nuestro equipo conoce mejor la compañía, y nosotros sus necesidades e intereses y sus opiniones... además, se conocen entre ellos, algo que, dada la complejidad de los servicios, dispersión geográfica y cantidad de trabajadores (22.000), sólo se puede hacer usando la tecnología digital. Una herramienta que nos sirve, además, para formar y promocionar a personas de talento en mejores puestos. En definitiva, una base de conocimiento compartido y de crecimiento para estar preparados para nuevos retos”*. En la actualidad, este portal está interactuando con el 98% de la plantilla.

El capítulo sobre la importancia de la formación fue abordado por **Nan Ferreres**, directora de l'Escola Tècnica Professional CETT, un centro internacional de formación, investigación y transferencia de conocimiento en Turismo, Hotelería y Gastronomía, que explicó los diferentes niveles de formación que ofrece. Desde la formación profesional de grado medio con diferentes ciclos formativos, grados universitarios, y másteres, hasta la formación a medida para las empresas. El 90% de esta formación es reglada. Ferreres destacó en su intervención que en el nivel de grado universitario, dado que el CETT está adscrito a la Universidad de Barcelona, está contenida la formación en 'Dirección culinaria e innovación en la industria alimentaria y de colectividades'; un grado que lleva cinco años impartándose y que según la directora del centro, *“teníamos muy claro cuando lo solicitamos a la universidad, que la formación en este sector era muy necesaria”*. Igualmente, en el caso de los másteres los hay que se adaptan mejor a la demanda del sector de colectividades.

Seguidamente, **Rosa Gel**, gerente de Food Services de ISS Iberia, presentó el proyecto 'Panel de expertos ISS - Nutrición saludable en el workplace', que estudia la relación directa entre nutrición, salud, productividad e impacto económico en las empresas. En este caso se habló del equipo humano, pero desde la visión de los receptores del servicio en comedores de empresa. Según explicó Gel, *“el comedor de la empresa es clave para la adaptación de hábitos saludables en la vida diaria de los trabajadores. Las empresas más implicadas en la promoción de hábitos saludables contarán con empleados más motivados y fidelizados, teniendo en cuenta que, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), al menos un 20% de los empleados pueden elevar su productividad siguiendo una alimentación saludable”*.

Formación y talento

Tras las intervenciones, Marianela Olivares dio paso a un coloquio en el que se abordaron temas de interés relacionados sobre todo con la formación y la gestión de talentos en el sector. Para Rosa Gel, *“incorporar en el sector a personas sin formación tiene que pasar a la historia. Necesitamos apostar por la profesionalización del sector definitivamente, y poner en valor todo lo que estamos haciendo. Es preciso incorporar a personas con formación de base, además de los profesionales especializados y formados en*

nutrición. Estos profesionales con formación, no sólo tienen que ejercer su trabajo en las sedes corporativas de las empresas, también tienen que estar frente a los clientes, en escuelas, hospitales, residencias, comedores colectivos, etc". Además, según la gerente de Food Services de ISS Iberia, "es necesario fomentar iniciativas que tengan impacto real en los trabajadores, para que adopten un rol más activo".

Sin embargo, Nan Ferreres opinó que no es tan fácil profesionalizar el sector sólo a través de la formación que se puede dar en una escuela. Según la directora del CETT, *"en la escuela no he encontrado nunca a alumnos que manifiesten que se quieren formar para trabajar en el sector de colectividades. Cuando un alumno decide estudiar hostelería es porque le atrae algo que conoce bien, como es el caso la restauración comercial. No se plantea, por ejemplo, lo que significa dar de comer en el colegio. El de colectividades es un sector muy desconocido, sobre todo socialmente. Nuestro centro imparte formación e informa sobre este sector como una opción, pero es necesario que las empresas entren en nuestras aulas, expliquen qué son las colectividades, sus oportunidades, ofertas de futuro, las posibilidades de promoción... Si no se presta más atención e información a estos jóvenes que se forman, difícilmente podremos atraer su atención".*

Bonancia, por su parte, expresó su interés por el diseño de estrategias para captar talentos tanto dentro, como fuera de la empresa. *"Talento es la suma del conocimiento más la experiencia, multiplicado por la actitud. Éste es un sector muy endogámico en cuanto a la búsqueda de trabajadores, y aprovecho la ocasión para comentar que sería beneficioso encontrar empleados en otros sectores afines. Talentos que nos aporten actitudes nuevas que impliquen ese conocimiento que necesitamos".* Así mismo afirmó que las compañías necesitan profesionales preparados en nuevas tendencias y demandas en gastronomía, nutrición, salud, sostenibilidad... *"Perfiles transversales que nos aporten visiones diferentes a nuestros proyectos ya que no es fácil cocinar y servir grandes volúmenes, innovando y cumpliendo con todas las exigencias actuales".*

Para finalizar, Marianela Olivares concluyó que los profesionales necesitan desafíos de su interés, *"protagonizar su historia, y que su trabajo conduzca a un objetivo. Se ha de potenciar la cultura del bienestar en el trabajo, y la coherencia tanto en calidad laboral como personal".*

Noticias Relacionadas

- [Congreso de Restauración Colectiva, 2019: el motor de cambio son las personas](#)
- [Conoce mejor las firmas que han apostado por el Congreso de Restauración Colectiva, 2019](#)
- [El Congreso de Restauración Colectiva, testigo de un sector que mira al futuro sin complejos](#)
- [El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector](#)

Fiori Calvo es licenciada en Ciencias de la Información y periodista especializada en restauración, alimentación y tecnología alimentaria. Ha trabajado durante 18 años en revistas del sector horeca, incluida una conocida publicación técnico-empresarial del sector de restauración social y de colectividades. También ejerce su actividad profesional como asesora y consultora de comunicación. @: fioric@telefonica.net