Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Formación en restauración colectiva: una estrategia para resolver la falta de personal cualificado

Miércoles, 16 de octubre 2024

El sector de las colectividades enfrenta el desafío de la escasez de personal cualificado, lo que complica la gestión diaria en cocinas y comedores. Inés García (Agar) insiste en este artículo en la necesidad de invertir en formación para suplir esa falta de persona cualificado. La formación, alineada con los objetivos de la empresa, no solo mejora las habilidades técnicas, si no que genera equipos más sólidos y servicios de mayor calidad.

Las colectividades son un sector dinámico y exigente, lo sabemos. Y contar hoy día con un equipo bien formado es un lujo… Claramente no es una cuestión de suerte y hay muchas cosas que se pueden hacer para sumar en esto. Sabemos lo que hay detrás de las dinámicas de trabajo que fluyen con éxito: un plan.

Un reto: la escasez de personal cualificado

Nos enfrentamos a una gran dificultad: encontrar personal cualificado; este fue uno de los temas más comentados entre los compañeros del sector con los que estuvimos durante el pasado Congreso de Restauración Colectiva celebrado en el marco de Alimentaria & Hostelco. La alta rotación, la falta de experiencia específica en algunos casos y la presión diaria en cocinas y comedores hacen que la gestión de equipo sea un auténtico reto. Pero ¿qué parte está en nuestras manos? A menudo pasamos por alto que parte de esta problemática puede resolverse con una buena estrategia de formación. No hablamos de cubrir huecos, sino de crear un equipo sólido, competente y motivado, que crezca y evolucione junto con la empresa.

La formación como pilar estratégico

Crear un plan de formación anual, alineado con los objetivos de la empresa o del centro, son las vitaminas para mejorar la calidad del servicio, fortalecer el clima laboral y preparar mejor al equipo para afrontar las dificultades del día a día. Y como buen plan, cada acción formativa tiene que incluir sus plazos y objetivos realistas, sabiendo para quién y para qué está orientada.

Y no solo basta con enseñar, sino que es esencial evaluar los resultados. Los equipos que adoptan un enfoque estratégico en la formación, revisando sus planes de forma anual y midiendo su impacto, logran una auténtica mejora continua.

Tendencias que marcan la diferencia

El desarrollo del personal en cocinas y comedores está en constante evolución. Las tendencias actuales en formación no solo se centran en mejorar las habilidades operativas, sino en trabajar en aspectos como la alimentación personalizada, la cocina para desnutrición o la dieta texturizada, que cada vez toma más relevancia en el sector. La tendencia es hacia una atención más adaptada, mejor presentación y mayor comprensión de las necesidades alimentarias especiales, algo que impacta muy positivamente en el usuario final.

Ventajas inmediatas de la formación en restauración colectiva

La formación adecuada sienta como un traje a medida y tiene un impacto directo en el servicio, mejora el compromiso y ayuda a reforzar los equipos, ¡lo vemos cada día en nuestras formaciones! El final de año, con el arranque del nuevo curso, es el momento ideal para planificar y organizar las formaciones del próximo año. Revisa en qué áreas necesitan refuerzo, habla con el equipo, pregunta sus preferencias, proponles temáticas que puedan impulsarles en el día a día…

Nuestras formaciones: conocimiento y práctica, enfocado a resultados

En Agar contamos con más de 12 años de experiencia formando equipos en restauración colectiva y ofrecemos formaciones que cubren tanto el aspecto nutricional como el gastronómico, combinando teoría y práctica *in situ* en cocina o comedor. Algunas de nuestras propuestas incluyen:

- Alimentación texturizada, según el marco IDDSI.
- Cocina para desnutrición.

- Mejoras gastronómicas en colectividades.
- Alimentación adaptada a todo tipo de necesidades.
- Buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria actualizada.

Adaptamos cada formación a la situación actual del equipo y del centro, y son impartidas por dos personas de nuestro equipo: nutricionistas, profesionales de cocina y de gestión de colectividades, según cada caso.

Ten un plan. Un equipo bien formado es un equipo que trabaja mejor, ofrece un servicio de calidad y aporta valor a la empresa.

Notícias Relacionadas

- Aecoc lanza su guía para la gestión efectiva de alertas alimentarias en pymes del sector
- 'La Celiaquía en el cole', séptima edición de la guía de referencia sobre celiaquía en escuelas
- 'Glosario sobre edadismo', un recurso para ayudar a atajar la discriminación por edad
- Editado un libro inédito con aspectos teóricos y prácticos de la alimentación en campamentos

Inés García

Inés García es consultora de gestión de cocinas y restauración en Agar Asesoría Alimentaria, un equipo formado por dietistas, profesionales de la cocina y la gestión, especializados en formación y desarrollo de proyectos para colectividades e industria alimentaria. Además, son Agentes Digitalizadores autorizados de Kit Digital. @: agar@agar.cat. (Todos los artículos).