



## Ómicron obliga a las empresas a hacer malabarismos para mantener los servicios

01-02-2022

**Más allá del problema que supone para el comedor escolar la cantidad de niños enfermos o confinados por Ómicron (a nivel económico y de desperdicio alimentario), el contagio de las personas que llevan a cabo el servicio es lo que más preocupa por la dificultad para cubrir tantos puestos, a veces con pocas horas de margen. Hemos hablado con diversos responsables que nos han contado cómo están gestionando este absentismo que puede rondar, de media, entre el 10 / 15% del total de la plantilla.**

La llegada de Ómicron ha supuesto un auténtico *tsunami* y ha puesto del revés la organización de los centros escolares en general y de los comedores en particular. El curso pasado el coronavirus pudo mantenerse a raya porque con la variante delta los niños y niñas contagiaban bastante menos que los adultos; la sexta ola que estamos viviendo desde antes de Navidad, se distingue por el alto nivel de contagio y por la cantidad de niños que se están infectando y a la vez están contagiando.

Todos los titulares hablan de profesores, alumnos, personal auxiliar... pero ¿afecta en la misma proporción esta ola al personal de cocina y monitoraje? Tras la duda que nos ha hecho llegar uno de nuestros seguidores en redes sociales hemos querido preguntar a algunas empresas cual es el grado de incidencia en sus comedores y como se está gestionando la falta de trabajadores.

**Media de un 10 / 15% de bajas y más incidencia en monitores que en el personal de cocina**

En la parte baja de la tabla, **Eduardo Perales**, miembro Comité de Dirección y director de Capital Humano de Secoe nos comenta que desde el pasado 1 de diciembre *'han causado baja en la empresa 103 trabajadores de diversas categorías lo que supone un 6,82%'*; en el otro extremo, quien habla de un mayor porcentaje es **Cristina Aznar**, directora del departamento Financiero y de Administración de Colevisa, quien habla de que tienen *'entre un 15 y un 20% de la plantilla en casa, entre bajas y absentismo por contacto'*

. El resto de empresas preguntadas se mueven mayoritariamente entre el 10 y el 14%.

En cuanto a los perfiles más afectados por los contagios, lógicamente encabezan la lista los monitores por ser los más expuestos y los que tienen mayor relación con todo el alumnado. **Mercedes Fuster**, del departamento de Administración de Mendoza Colectividades, asegura que *“desde el 10 de enero al 25 de enero (12 días lectivos) hemos tenido 82 personas de baja por Covid, de las cuales 76 son monitores, cinco personal de cocina y solo una persona de las oficinas”*.

Más allá de la plantilla de cocina y monitoraje, tanto **Mario Agudo**, responsable de Marketing y Comunicación de Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC), como **Alejandra Leiva**, presidenta de Aercan (Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de Andalucía) y gerente de Catering El Cántaro, destacan también las bajas entre los coordinadores y el personal de transporte y reparto, cosa que dificulta también mucho la operativa. Como dato genérico, tal como explica Leiva, en Andalucía *“podemos hablar de que un 10% de las plantillas de empresas de comedores escolares a día de hoy están confinados por ser positivos o estar al cuidado de un menor positivo”*.

### Gestionar las soluciones

**Miren Eraña**, directora de RRHH de Ausolan, asegura que la empresa empezó a notar en diciembre un gran aumento del absentismo por lo que *“durante las vacaciones de Navidad aprovechamos para analizar cómo se estaba comportando la incidencia, tanto en adultos como en menores, para organizarnos antes de retomar el curso y así poder garantizar el servicio a nuestros clientes y gestionar las ausencias... hay que tener en cuenta que no solo se han contagiado las personas en activo, sino también muchas personas que teníamos en la bolsa de trabajo de la empresa. Ante esta situación, una de las medidas que hemos tomado ha sido reforzar el área de reclutamiento para garantizar la asistencia y el servicio en todo momento”*.

Las empresas medianas y grandes han tenido ante esta situación la ventaja de, tal como comenta **Eudald Puig**, director de Marketing y Comunicación de Serhs Food, *“haciendo más o menos malabarismos, poder mover a las personas de unos centros a otros... no quiero imaginarme la situación en empresas más pequeñas o centros autogestionados donde no tienen ese margen de reacción”*. Pero más allá de optimizar los recursos propios, a las compañías les está costando encontrar personal disponible; algunas llevan a cabo programas de captación directa, otras lo hacen a través de bolsas de trabajo externas... el problema es que cada día las necesidades son diferentes y se requieren soluciones rápidas y, a veces, un poco improvisadas. Las cosas se complican, no sólo por la operativa de buscar al trabajador sustituto, sino por lo que supone de falta de tiempo para llevar a cabo la formación que se requiere. Mario Agudo, en este sentido, asegura que *“no tiramos prácticamente de personal externo a la empresa porque no hay tiempo de formar con garantías”*; opinión que comparten desde Colevisa asegurando que *“es complicado sustituir al personal de cocina de un comedor escolar por la propia idiosincrasia del servicio, menús especiales por la alergias, etc.”*. Las cocinas centrales son también un buen apoyo en estos casos ya que, como comenta Mercedes Fuster, *“con personal de la cocina central estamos cubriendo bajas y transportando comida cuando no encontramos sustituto para un cocinero... gestionamos las sustituciones como podemos pero ahora mismo no como quisiéramos y nos gusta trabajar”*. No obstante, tal como nos han comentado diversos de los profesionales a los que hemos preguntado, *“aunque nos esté costando mucho encontrar personal, al haber disminuido mucho también los comensales de los comedores, no está siendo necesario cubrir todos los puestos”*.

### Refuerzo de los protocolos pero sin grandes cambios

Los protocolos anti-contagios de los comedores escolares son básicamente los mismos del año pasado: higiene de manos, mascarillas, distancia social y organización de flujos de entrada y salida de los comedores. Si bien es cierto que se están reforzando las medidas de seguridad, tal como comenta Puig, de Serhs Food, *“el problema no es ya el contagio del personal en los centros, donde está todo muy controlado, el problema es que muchas personas se contagian en sus casas, a través de sus propios hijos o sus relaciones sociales y familiares”*.

Desde Ausolan, por ejemplo, nos comentan que *“hemos intensificado y reforzado las medidas y prácticas higiénicas desde las cocinas, comedores, transporte... hasta en las oficinas con el objetivo de evitar cualquier posible riesgo”*.

En cuanto a la normal dinámica de los servicios, y a pesar de todo, tal como asegura la presidenta de la federación andaluza, *“los comedores están funcionando gracias a la profesionalidad de las personas que desempeñan su labor en los centros. En Andalucía nos vamos adaptando a lo que marcan los protocolos de Sanidad, los propios centros y los enfermeros y enfermeras de referencia... pero hay que recordar también que, a finales del curso pasado, contamos con la ayuda de la administración que nos proporcionó una ayuda extra en forma de ‘monitor Covid’ en algunos centros. Creemos que en la actual situación, sería necesario instaurar otra vez esa figura”*.

En resumen, aunque los equipos de trabajo están tensionados, en general todas las empresa mantienen en funcionamiento, aunque afectados, todos sus servicios.

### Pérdida de dinero y despilfarro alimentario, efectos colaterales del ‘baile’ diario de comensales

Aunque la disminución de alumnos en los comedores ha sido en algunos servicios ‘providencial’ para poder mantener el servicio, la cara ‘B’ son las pérdidas económicas y el desperdicio alimentario. Tal como asegura Alejandra Leiva desde su posición de gerente de la empresa y presidenta de la federación, *“se han cerrado centros y está existiendo variación de comensales que están provocando pérdidas económicas graves. En Andalucía la Junta solo paga la parte bonificada del menú cuando el alumno asiste al comedor... además, las familias pueden anular el mismo día si es por causa médica lo que está provocando que todas las pérdidas sean asumidas por la empresa”*. En sentido parecido se manifiesta Mario Agudo quien comenta que *“las ausencias por Covid en Madrid se cobran al 60%... pero dada su imposibilidad de previsión, suponen pérdidas notables en materia prima”*. Desde Mendoza destacan también el despilfarro alimentario *“muy a nuestro pesar y al de nuestro bolsillo”*.

## Reivindicación ante las administraciones

Finalmente, la mayoría de profesionales que han sido preguntados han elevado una queja ante la situación general del sector y la falta de complicidades de la administración. Eduardo Perales considera que *“la Comunidad de Madrid debería aportar mayor ayuda a las empresas para gestionar esta situación excepcional y que tanto afecta a la organización y planificación, como al aspecto más puramente económico”*; Maruio Agudo añade además que *“la situación se agrava en nuestro sector por la continua subida de las materias primas (algunas hasta un 30/40%), el incremento del coste de los suministros (gasoil y luz) y la congelación, en el caso de Madrid, del precio del menú escolar desde 2013. El futuro no es muy prometedor”*.

Desde su vertiente más institucional, Alejandra Leiva, asegura que *“necesitamos ayudas para que el servicio de comedor tenga la calidad demandada y que merece. Las condiciones de facturación actuales no prevén una situación como la que estamos atravesando y ya ha pasado el suficiente tiempo como para haber tomado medidas para paliar la crisis a la que se está viendo abocada un sector que, en Andalucía solamente, da trabajo a 8.000 personas, la mayoría de ellas mujeres con difícil acceso a otro empleo”*. Desde Colevisa, Cristina Aznar, pone el acento en que *“desde el punto de vista de los RRHH, la TGSS y el INSS, no se está dando solución a los problemas surgidos de esta crisis. Los departamentos de personal y RRHH están haciendo todo el trabajo y, además, está habiendo problemas burocráticos como la tardanza excesiva para dar las bajas a los y las trabajadoras”*.

Por cerrar el artículo con una opinión positiva, tomaremos las palabras de Miren Eraña, quien asegura que *“esta situación adversa nos ha hecho más fuertes, con mayor capacidad de resiliencia y mejor adaptación a los cambios sobrevenidos”*.

## Noticias Relacionadas

- ‘Vuelta al cole’: ¿se puede obligar al personal de cocina y a los monitores a vacunarse?
- La calidad ambiental en los colegios, vital para evitar la transmisión del virus de la Covid
- Director empresa alimentos procesados (quinta gama)
- Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades



**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del ‘Congreso de Restauración Colectiva’ (CRC). @:  
[aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / LinkedIn.