

La selección de personal, clave para relanzar el sector de la restauración según SEP Horeca

Las medidas adoptadas por el Gobierno y el frenazo del turismo pueden suponer una disminución de la facturación de hasta un 50% en la mayoría de los establecimientos hasta finales de 2020. Menos trabajadores pero más cualificados y polivalentes, la clave para evitar el hundimiento de uno de los sectores más castigados por la pandemia

Algunos especialistas del sector del turismo advierten que es posible que hasta 2022 no se vuelvan a tener los niveles de negocio anteriores a la pandemia. A pesar de que del 8 al 14 de junio ya habían abierto más del 62% de los locales de restauración del país, el crecimiento de las ventas no está siguiendo el mismo ritmo que el de las aperturas. Estas conclusiones se extraen de la tercera parte del estudio de Fedishoreca, con la colaboración de Grupo Caterdata y Food Service Institute.

A raíz de esta enorme crisis, la empresa SEP Horeca, del grupo Caterdata, ha potenciado la marca SEP Jurídic para convertirse en la consultora estratégica y de recursos humanos del sector Horeca también especializada en la gestión de temas de laborales y empresariales. Según su CEO, Alfonso Pastor, la empresa de restauración "ha sido rápida en valorar lo que necesitaba el mercado, tomar decisiones rápidas para que el cliente no pierda el tiempo...".

Entre las medidas más importantes, la consultora destaca la necesidad de realizar una contratación de personal excelsa y polivalente. "Los profesionales más cualificados y más adaptables serán los más demandados para el resto del año", explica Pastor. A pesar de prever una disminución de personal y de ventas, el CEO de SEP Horeca proyecta una posibilidad de éxito a través de contrataciones muy específicas para adaptarse a las nuevas circunstancias. "Menos personal pero con más polivalencia", concluye el experto en el sector horeca.

En este sentido, la experiencia en resolución de problemas, la capacidad de liderazgo en tiempos de crisis y la posibilidad de asumir funciones y responsabilidades muy diversas serán tres de los pilares fundamentales que deberán asumir los profesionales en los próximos dos años.

Por otro lado, todo lo anterior obliga al restaurador a abrir nuevas fuentes de ingresos que son más que necesarias que nunca para garantizar su supervivencia. A día de hoy la licencia de Restauración permite el servicio de comida para llevar y delivery pero se cree, desde SEP Jurídic, que ampliar a licencia de tienda de alimentación permitirá al restaurador generar facturación con una inversión discreta. De esta forma no sólo podrá dar el servicio de comida preparada, sino que también podrá vender ingredientes a precios competitivos y formatos atractivos con la ventaja de la proximidad del consumidor final.

Además, desde SEP Jurídic también se ofrece el servicio de tramitar la ampliación de la actividad -que hasta ahora suponía sólo el servicio de comidas y bebidas para consumir en el establecimiento y de servicio a domicilio- y así poder ofrecer servicio de venta de productos de alimentación y bebida, otra

gran oportunidad para complementar la disminución de facturación.

A tenor de lo ya estipulado por el Gobierno, así como por las propuestas de asociaciones de hostelería, se puede confirmar que el restaurador independiente no sólo sufrirá un inicio de actividad con evidente descapitalización y cargas financieras, sino que también deberá hacer frente a una inversión para adaptar su local a las exigencias sanitarias. Esto provocará una disminución de hasta el 50% de la facturación habitual en gran parte de los locales de restauración a raíz del distanciamiento social, los límites de aforo impuestos y la frenada del turismo.

En este contexto, “hay que empezar a diseñar planes de contingencia porque en el momento que se vuelva al trabajo habrá que tener en cuenta medidas preventivas y organizativas, medidas de seguridad y salud laboral. También habrá que adecuar el retorno del personal a su lugar de trabajo, tomar medidas sobre los espacios, organización de turnos, horarios y la movilidad y seguridad de trabajadores y clientes”, indica Pastor.

Datos de contacto:

Marc Solanes
617338226

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Recursos humanos/empresa](#) [Gran consumo y distribución](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>