

La Crisis del Personal de Sala en España: Desafíos y Oportunidades para la Profesionalización en el Sector Gastronómico

En España, el sector de la hostelería y la restauración enfrenta una crisis preocupante: la escasez de personal cualificado en el ámbito de sala.

Esta situación plantea desafíos significativos para la industria gastronómica, ya que el personal de sala desempeña un papel crucial en la experiencia del cliente y en la calidad del servicio. A pesar de esta problemática, parece que no se están implementando medidas efectivas para incentivar a los jóvenes a profesionalizarse en este sector tan importante para la economía y la cultura del país.

Análisis de la crisis y sus causas

La falta de interés de los jóvenes en profesionalizarse en el sector de sala puede atribuirse a diversos factores. La percepción generalizada de que se trata de un trabajo poco valorado, mal remunerado y con pocas oportunidades de crecimiento profesional, desalienta a muchos jóvenes a considerar una carrera en este campo. Además, la falta de programas de formación específicos y de reconocimiento social hacia los profesionales de sala contribuye a la escasez de talento en este ámbito.

Propuestas para incentivar la profesionalización en el sector

Para abordar esta crisis y fomentar la profesionalización en el sector de sala, es fundamental implementar medidas concretas y efectivas. Algunas propuestas incluyen:

Programas de formación y capacitación: Es crucial desarrollar programas de formación especializados que brinden a los jóvenes las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñarse con excelencia en el ámbito de sala. Estos programas deberían enfatizar la importancia del servicio al cliente, la gestión de eventos y la sommellerie, entre otros aspectos clave.



La Crisis del Personal de Sala en España

Promoción de la profesión: Es fundamental promover la profesión de camarero como una carrera respetable y gratificante. Campañas de concienciación, eventos educativos y colaboraciones con instituciones educativas pueden contribuir a cambiar la percepción negativa que se tiene sobre esta profesión.

Mejora de las condiciones laborales: Ofrecer salarios competitivos, oportunidades de crecimiento profesional, horarios flexibles y un ambiente laboral positivo son aspectos clave para atraer y retener talento en el sector de sala. Las empresas deben valorar y reconocer el trabajo de sus empleados, incentivando así su compromiso y lealtad.

Empezar a cambiar el presente para tener un futuro

La profesión de la sala en el sector gastronómico es un trabajo imprescindible, pero a menudo no se valora como debería. Los profesionales de la sala desempeñan el sistema circulatorio en la creación de una experiencia gastronómica completa, ya que no solo se encargan de servir los platos y las bebidas, sino que también contribuyen a la atmósfera del restaurante y al trato recibido por los clientes.

Sin embargo, la falta de profesionales de calidad y la percepción negativa de la profesión de la sala pueden afectar a la calidad del servicio y a la valoración de este trabajo. Por ello, es importante que diferentes actores intervengan para dignificar la profesión de la sala y atraer a más jóvenes a este sector.

Uno de los actores clave son los propios profesionales de la sala, que pueden mejorar su formación y habilidades para demostrar el valor de su trabajo. Los empleadores también tienen un papel importante que desempeñar al ofrecer

oportunidades de formación y desarrollo, así como condiciones de trabajo justas y atractivas.

Además, los diferentes gobiernos llámense Cabildos, Ayuntamientos, etc. pueden apoyar la profesión de la sala mediante la implementación de [políticas y regulaciones](#) que fomenten la formación y el desarrollo de los profesionales de la sala, así como la creación de condiciones de trabajo justas y equitativas y en las que los jóvenes puedan ver una profesión a desarrollar.

Por último, los consumidores también podemos contribuir a la dignificación de la profesión de la sala al reconocer y apoyar el trabajo de los profesionales de la sala y exigir servicios de alta calidad en los establecimientos de hostelería.

La dignificación de esta profesión requiere la participación y el compromiso de todos los sectores involucrados, sin dejar de nombrar a los propios profesionales de la sala, a los empleadores, los gobiernos y los consumidores. Al trabajar juntos, se podrá crear un sector gastronómico más sostenible y próspero, en el que los profesionales de la sala reciban el respeto y la recompensa que merecen por su importante contribución al éxito de la industria.

Miguel Otero Prol

Ante la creciente crisis de personal de sala en España, es fundamental explorar soluciones que aborden tanto la escasez de trabajadores cualificados como las percepciones sobre esta profesión. Para profundizar en esta problemática, recurrimos a la experiencia y visión de Miguel Otero Prol, destacado docente en el ámbito de la hostelería y reconocido por su

excepcional contribución al sector, habiendo sido galardonado con el premio a la Mejor Sala de España en 2016.



Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

Con su amplia experiencia y profundo conocimiento, Miguel ofrece perspectivas valiosas sobre cómo mejorar la formación y la valoración de los profesionales de sala, esenciales para revitalizar y sostener la industria gastronómica del país.

Canariasgourmet. -¿Cómo influye la falta de personal de sala en la experiencia gastronómica de los clientes y en la sostenibilidad del sector?

Miguel Otero Prol. – La escasez de personal de sala, un problema que existía incluso antes de la pandemia y que ahora se ha intensificado, tiene un impacto significativo tanto en la experiencia gastronómica del cliente como en la sostenibilidad del sector. La falta de personal adecuadamente capacitado puede disminuir la calidad del servicio en los establecimientos, lo que a su vez reduce los estándares generales y compromete la armonía entre la calidad de la cocina y la experiencia del comensal. Un restaurante funciona como un reloj: si una de sus piezas esenciales falla, en este caso el personal de sala, la consecuencia natural es que los clientes pueden decidir no regresar y las críticas negativas probablemente se incrementarán. Esto no solo afecta la reputación del restaurante, sino que también pone en riesgo su viabilidad a largo plazo.

Canariasgourmet. – ¿Qué medidas considera necesarias para incentivar a los jóvenes a profesionalizarse en el sector de sala y mejorar su percepción como carrera respetable y gratificante?

Miguel Otero Prol. – Considero esencial dignificar y promover la profesión en el sector de sala para atraer a los jóvenes.

Como formador, mi rol no solo implica capacitar al equipo, sino también infundir una pasión por el servicio. La formación continua es clave en este proceso, y muchos establecimientos, incluyendo hoteles y restaurantes, ya están invirtiendo en formadores y asesores de sala que trabajan directamente con el personal en el día a día.

Los resultados de esta práctica son palpables, observándose mejoras significativas en la calidad del servicio, la satisfacción del cliente, las ventas y el ambiente laboral.

Además, es crucial revisar las condiciones laborales que ofrecemos. Los turnos partidos, comunes en nuestra industria, no son atractivos para el personal y deben ser reemplazados por horarios continuos siempre que sea posible. Aunque esto representa un desafío debido a las particularidades culturales y los costos asociados, los establecimientos que han implementado estas mejoras reportan un ambiente laboral más saludable y una mejor calidad de vida para sus empleados.



Restaurantes & Servicio

Canariasgourmet. – ¿Cómo puede el sector gastronómico colaborar con instituciones educativas y organismos gubernamentales para promover la formación y el desarrollo de los profesionales de sala?

Miguel Otero Prol. – El sector gastronómico ya colabora con centros educativos, aunque la actual oferta formativa no satisface plenamente la demanda del mercado. Para mejorar esta situación, se podría incrementar la integración de los estudiantes en el ambiente laboral real.

Una propuesta sería que los alumnos de [escuelas de hostelería](#) asistan a los servicios de sala en hoteles y restaurantes al menos una vez por semana como parte de sus prácticas, similar a las visitas organizadas que ya se realizan para conocer las instalaciones. Esta experiencia práctica directa es invaluable

para su formación.

Además, sería beneficioso que el gobierno apoye esta iniciativa facilitando incentivos económicos a los empresarios que acogen estudiantes en prácticas. Actualmente, muchos empresarios enfrentan el dilema de no poder costear este tipo de formación práctica debido a los gastos asociados.

Si se alivia esta carga financiera, más establecimientos podrían participar en el programa de prácticas, lo cual a su vez enriquecería la formación de los futuros profesionales de sala y ayudaría a cerrar la brecha entre la teoría y la práctica.