

# El nuevo problema de bares y restaurantes en Buenos Aires: no consiguen empleados

11/10/2021



El avance de la pandemia de coronavirus por la Argentina ha dejado su marca indeleble y no solo en lo referente a la **salud de las personas**, sino también en la **dura y crítica economía diaria**. Esto alcanza por supuesto a los locales comerciales y las consecuencias que tuvo y tiene todo sobre la vida diaria. Entre los nuevos inconvenientes que salen a la luz ante la **nueva realidad y tras el paulatino regreso a la normalidad**, está la **falta de personal requerido por bares y restaurantes**.

Así lo ha reflejado en una **nota exclusiva** para el **diario Clarín**, la periodista **Karina Niebla**, que aquí **reproducimos en su totalidad**.

Horarios extendidos, nuevos locales y el deseo acumulado de

salir a disfrutar: todo ayudó para que la **demanda de trabajadores gastronómicos se haya disparado a un nivel inédito en la Ciudad de Buenos Aires**. Una buena noticia tras cientos de cierres y miles de empleos perdidos en el sector durante la pandemia.

**“Cerrado hasta nuevo aviso, debido a falta de personal. Esperamos volver a atenderle pronto”**. Ese es el mensaje de WhatsApp que aparece como respuesta automática ante un pedido de comida a Contigo Perú, que hace años sirve comida tradicional peruana a metros de la estación Belgrano C del tren Mitre.

**“Nunca se vivió algo igual. En el Instituto tenemos más pedidos de trabajadores que inscriptos para cubrirlos”**, admite Ana Lía Toccalino, a cargo del Instituto Superior de Enseñanza Hotelero Gastronómica (ISEHG). En la Escuela Profesional de la Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas (Appyce) también hay alta demanda, sobre todo de pizzeros especializados en estilo neoyorquino o napolitano.

**“¿Quién tiene cocinero?”, “¿Quién conoce a un cajero?”, “¿Alguien para recomendar de jefe de mantenimiento?”**. Consultas de este tipo circulan todos los días en los chats de gastronómicos. “A los que sobrevivimos se suman los nuevos que deben armar todo un esquema de personal”, explica Santiago Olivera, que el año pasado cerró tres restaurantes pero en 2021 abrió uno y sigue al frente de varios más, en Palermo.

En ese barrio es donde más se ve el repunte. El 90% de los locales de las zonas de Soho y Hollywood están ocupados, según la inmobiliaria Shenk, con fuerte presencia en el área. Sus locatarios aceptan pagar entre un 20 y un 25% de ajuste semestral. **“La gente se anima a alquilar porque hay mucha salida a comer afuera”**, observa Horacio Berberian, socio de la empresa.

Las búsquedas también se multiplicaron en barrios como **Núñez**,

**Colegiales, Belgrano, Caballito, Villa Crespo, Villa Devoto y Villa Urquiza.** Muchas son replicadas en el perfil de Instagram @trabajosgastroarg, que en diez meses sumó 12.600 seguidores y multiplicó por diez la cantidad de avisos por día. “La oferta no da abasto”, cuenta el cocinero Fermín Couto, creador de la cuenta.

### **Qué se pide, qué se ofrece**

Con tanto golpe sobre el sector gastronómico en pandemia, el resurgimiento suena alentador. Pero las diferencias entre lo que el mercado laboral demanda y lo que los trabajadores tienen para ofrecer pone palos en la rueda. **Más cuando a cambio hay sueldos desactualizados para jornadas maratónicas, horarios a contramano y fines de semana ocupados.**

Hay empresarios que se quejan de la poca capacitación de los postulantes y de la dificultad para cubrir puestos que requieran calificación media o alta, liderazgo y manejo de responsabilidad. Y hay trabajadores que denuncian sueldos por debajo del límite de subsistencia y, en algunos casos, liso y llano maltrato. **También cuentan que otras industrias les permiten ganar más y trabajar de modo remoto y flexible.**

**En un tuit que se hizo viral, una joven denunció días atrás que le ofrecían \$ 20.000 mensuales por ocho horas diarias y un solo franco.** Poco después, un empleado renunció a su trabajo en una parrilla de Palermo porque cobraba menos de \$ 25.000 por mes por 12 horas diarias. Julián Díaz, dueño de Los Galgos y 878, entre otros bares, admite: “En general, el sueldo de un empleado gastronómico no alcanza para un alquiler”.

Para Díaz, la escasez de personal es un fenómeno internacional. **“Hablo del tema con colegas de acá y del exterior. [La sommelier] Paz Levinson me cuenta que en París no están pudiendo convocar gente, que hay un cambio de era. Hay un segmento socioeconómico medio que hoy en día no ve atractivo laburar con tanta gente, en horarios a trasmano, con salarios desactualizados”.**

Olivera ve también que “ahora hay mucho más trabajo remoto y es mucho más volátil la permanencia. Tenía personal que se fue para publicar videos en Instagram o en OnlyFans”. Toccalino observa por su parte que **“muchos se pusieron a producir en sus casas y les conviene más vender lo suyo que venirse a trabajar de Conurbano a Capital”**.

En los gremios no ven falta de trabajadores, sino de capacitación. **“El personal formado gana mal, entonces se va afuera. En una parrilla en España, a un parrillero le pagan 3.500 euros por mes. Eso acá es imposible”**, analiza Dante Camaño, titular de la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA).

La falta que sí observa el gremialista es la de empleo para mayores de 45 años. También, la escasez de encargados de compras con conocimiento, sobre todo para parrillas. **“Está tan irregular el mercado, que no hay precio de referencia, entonces se cometen muchos abusos. No es tan fácil conseguir a alguien que sepa comprar en cantidades, calidades y valores adecuados”**, señala.

Hay un fenómeno extra: con la pandemia, muchos restaurantes y bares se volcaron de lleno al delivery por aplicaciones, y hacia allí también fueron los inmigrantes que antes trabajaban en los locales. “La mayoría no volvió”, observa Olivera, y suma un dato: **“Si antes la proporción de empleados gastronómicos era 70% extranjeros y 30% argentinos, ahora es al revés”**.

***Crisis por falta de empleados en bares y restaurantes. Foto: NA.***

### **Baristas, los más demandados**

En este panorama, el café de especialidad es uno de los subrubros que más demanda. A su auge mundial se le sumó un condimento local: con los locales gastronómicos cerrados desde las 19 en abril y mayo, la merienda ganó protagonismo. **El**

vuelco a las cafeterías fue tan rápido que las existentes debieron sumar empleados, al tiempo que abrieron nuevas, que requieren equipos enteros.

Detrás de la multiplicación de estas cafeterías no sólo están el auge mundial y el refuerzo de la merienda, sino también la menor inversión que requiere abrir una. Aunque también tienen contras: hay menos baristas que los requeridos, y el consumo de cada cliente es bajo en relación a locales con platos fuertes o bebidas con alcohol, lo cual, dicen algunos empresarios, atenta contra el nivel de salarios.

**“Cualquiera dice ser barista pero hay muy poca gente que tenga conocimiento del rubro y además experiencia en despacho”**, observa Federico Bobrovsky, uno de los propietarios de Café Cigaló, con locales en Villa Urquiza, Colegiales y Palermo.

Por eso es que él y sus socios decidieron formar al personal ellos mismos, en muchos casos tomando gente de cafetería tradicional y pasándola a la de especialidad. Para eso, **les enseñan fundamentos sensoriales, regulación del molino y los distintos cafés con nomenclatura italiana.**

“Esta situación nos exige a los propietarios cuidar más a nuestros empleados, que reciben ofertas de otros lados”, observa Bobrovsky. Coincide con él Díaz: **“Los empresarios gastronómicos debemos ofrecer mejores condiciones económicas y extraeconómicas: dar dos francos en vez de uno, intentar mejorar las pagas. Para buscar talento, tenemos que volver a ser atractivos como empleadores”.**

Fuente: **Clarín.com** y Diario 26