



Guía de Staffing en Restaurantes

DESAFIANDO LO ESTABLECIDO Y FORJANDO
EL FUTURO DE LA HOSPITALIDAD

GUÍA DE STAFFING

1. Antes de Reclutar: Define tu Necesidad

2. Estrategias para Reclutar Personal Calificado

3. Mantener al Talento: Retención y Motivación

4. Supervisión y Ajustes Periódicos

Reclutando y Reteniendo al Mejor Talento Gastronómico



Introducción

El staffing es uno de los desafíos más grandes en la industria gastronómica, especialmente en ciudades dinámicas como Buenos Aires. Reclutar y retener personal calificado no solo mejora la calidad del servicio, sino que también reduce costos operativos asociados a la rotación. Esta guía ofrece estrategias prácticas para encontrar y mantener al mejor equipo en tu restaurante.

1. Antes de Reclutar: Define tu Necesidad

- **Análisis de roles y perfiles:** Determina cuántas personas necesitas y qué habilidades deben tener. Por ejemplo, un chef creativo, un camarero con experiencia en atención al cliente o un barista experto en café de especialidad.
 - **Establece una propuesta de valor:** Define por qué alguien querría trabajar en tu restaurante. Ofrecer oportunidades de crecimiento, un ambiente positivo y beneficios puede marcar la diferencia.
-

2. Estrategias para Reclutar Personal Calificado

A. Canales de Reclutamiento Efectivos

- **Redes sociales y portales de empleo:** Publica en plataformas especializadas como Bumeran, LinkedIn, y grupos de Facebook dedicados al rubro gastronómico.
- **Recomendaciones internas:** Incentiva a tus empleados actuales a recomendar a candidatos calificados.
- **Escuelas y cursos gastronómicos:** Establece vínculos con instituciones que formen cocineros, pasteleros y sommeliers.

B. Diseña un Proceso de Selección Atractivo

1. **Publicación del puesto:** Sé claro en los requisitos y beneficios. Usá un lenguaje atractivo para captar a los mejores talentos.
 2. **Entrevistas personalizadas:** Evaluá no solo la experiencia, sino también el interés por aprender y crecer en el equipo.
 3. **Pruebas prácticas:** Para roles como cocina o barra, pedí una demostración de sus habilidades.
-

3. Mantener al Talento: Retención y Motivación

A. Beneficios y Condiciones Laborales

- **Horarios flexibles:** Especialmente importante en un sector con largas jornadas.
- **Capacitación constante:** Ofrecé talleres o cursos para que tu equipo mejore sus habilidades.
- **Reconocimientos:** Premia logros individuales y de equipo (bonos, días libres, menciones públicas).

B. Construí un Buen Ambiente de Trabajo

- Fomentá la comunicación abierta entre todo el equipo.
 - Resolvé conflictos rápidamente para evitar tensiones.
 - Organizá actividades fuera del horario laboral para fortalecer la camaradería.
-

4. Supervisión y Ajustes Periódicos

- **Feedback regular:** Conversá con tu equipo sobre su experiencia en el trabajo y escuchá sus sugerencias.
 - **Evaluaciones de desempeño:** Reconocé el progreso y trabajá en áreas de mejora.
-

Conclusión

En el sector gastronómico, el personal es el alma del negocio. Dedicar tiempo y esfuerzo a seleccionar, capacitar y cuidar a tu equipo no solo mejora la experiencia de tus clientes, sino que también asegura el crecimiento sostenido de tu restaurante.

¡Poné en práctica estos consejos y asegurate de tener el mejor equipo para alcanzar el éxito!
