Shiftwork – Restaurants Stats and Stats – Spanish



HECHOS

El trabajo por turnos en un restaurante puede entrañar riesgos para la salud y la seguridad de los trabajadores.

1. La naturaleza del trabajo en restaurantes implica permanecer de pie durante largos periodos de tiempo, realizar movimientos repetitivos y levantar objetos pesados, lo que puede provocar trastornos musculoesqueléticos como dolor de espalda, dolor de hombros y síndrome del túnel carpiano. Trabajar en un ambiente caluroso y ruidoso puede provocar estrés térmico y pérdida de audición.
2. Trabajar en horarios irregulares, incluidos los turnos de noche, puede alterar el ritmo circadiano natural del cuerpo y provocar falta de sueño y fatiga. Esto puede afectar a la capacidad del trabajador para concentrarse, reaccionar rápidamente ante los peligros y tomar decisiones acertadas.
3. El trabajo en restaurantes puede ser rápido y estresante, ya que los trabajadores tienen que hacer frente a múltiples tareas y clientes simultáneamente. El estrés puede provocar problemas de salud mental como ansiedad y depresión.
4. Los trabajadores de restaurantes pueden estar expuestos a productos químicos y de limpieza que pueden causar problemas respiratorios y cutáneos. Los trabajadores pueden sufrir quemaduras y cortes al trabajar con equipos calientes y cuchillos afilados.
5. El trabajo por turnos puede interferir en la vida personal y social de los trabajadores, dificultándoles pasar tiempo con la familia y los amigos o dedicarse a otros intereses.

ESTADÍSTICAS

- Según datos de Estados Unidos, el 14% de todos los trabajadores del sector de servicios de alojamiento y alimentación (que incluye los restaurantes) trabajan a tiempo parcial, y el 27% tienen horarios atípicos, que suelen incluir turnos de noche y fines de semana.
- Según una encuesta realizada por 7shifts, una empresa de software de programación de horarios para restaurantes, la permanencia media de los

empleados es de apenas 110 días, poco más de tres meses. De los empleados que se incorporaron a su equipo en septiembre de 2021, sólo el 38% sigue en él en el momento de escribir estas líneas, lo que supone una tasa de rotación del 62%.

- El trabajo por turnos en los restaurantes puede ser un reto para los empleados. Según una encuesta realizada por 7shifts, una empresa de software de programación de restaurantes, casi la mitad de todos los empleados de restaurantes rondan el rango de 11-15 $/hora (45,8%). El 73% de esos empleados sigue recibiendo propinas. Es el principal factor por el que los empleados de restaurantes abandonan sus puestos de trabajo, con un 34,6% citando los salarios como una razón para dejar un trabajo, o una razón de por qué están planeando hacerlo.
- La flexibilidad es el beneficio número uno para el 66% de los trabajadores por turnos y el aviso previo de los horarios de trabajo es una de las principales prioridades para el 65% de los encuestados.
- Un estudio publicado en el Journal of Occupational Health Psychology reveló que aproximadamente entre el 20% y el 30% de los trabajadores del sector de la restauración trabajan en horarios no tradicionales, como por la tarde, por la noche o en turnos rotativos.