

La hostelería hacia el liderazgo femenino

En el mundo de la gastronomía, el papel femenino ha ocupado un lugar central a lo largo de la historia. Sin embargo, una vez que la profesión hostelera ha ganado un mayor prestigio social, la gran mayoría de chefs y sumilleres reconocidos mundialmente son hombres.

De hecho, de los 195 restaurantes españoles con estrellas Michelin, sólo 18 tienen una mujer chef al frente.

Aun así, la hostelería es un sector en el que predominan las mujeres, ya que suponen más de la mitad de empleados, en concreto el 53,5%, según los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA) del INE para 2017.

A pesar de esto, los roles de liderazgo y posiciones directivas en restaurantes suelen recaer en el género masculino, siendo los estereotipos de género y las responsabilidades familiares algunas de las barreras para el avance de las mujeres en esta industria.

Por ello, muchas voces reclaman una revolución femenina para romper el techo de cristal en esta actividad, en la que los horarios prolongados y la actividad en los fines de semana, hacen que la conciliación con la vida personal sea un reto. Es una 'revolución' que ya realizan con su trabajo, día a día, mujeres cocineras, camareras y gerentes de restaurantes.

Es el caso de Betty Flores, manager de los restaurantes Bo de Gracia y Bo de Boquería, y Carolina Casas, cofundadora y socia del restaurante Macondo. Estos negocios pertenecen a la red de OpenTable -la plataforma de reservas de restaurantes online- en Barcelona. Estos dos restaurantes situados en el centro de la ciudad condal especializan su cocina en la frescura de la gastronomía mediterránea y las tapas.

Betty Flores, responsable de ambos locales, asegura que para ella el aspecto más complicado de llevar un restaurante es la gestión del equipo humano. "A diario busco la empatía con todo el grupo que compone la plantilla del negocio, escuchando sus ideas, de forma que se logre una buena convivencia, como si fuera una segunda familia donde cada integrante se sienta una parte importante de la empresa", destaca Flores.

Aunque en general, para Betty, ser mujer no ha sido una 'cortapisa' en su trabajo, reconoce que en ocasiones algunos clientes se han extrañado de que el encargado del negocio no fuera una figura masculina. "Creo que ser mujer me ha aportado puntos muy positivos en el desempeño de mi trabajo, por ejemplo, tener un punto de vista más humano a la hora de tomar decisiones o despertar en el personal un mayor nivel de confianza", asegura la responsable de Bo de Gracia y Bo de Boquería. [...].

Manuel Martín, hosteltur.com
6 de marzo 2019

https://www.hosteltur.com/comunidad/nota/018191_hosteleria-hacia-el-liderazgo-femenino.html