



La crisis silenciosa que devora a la industria restaurantera

Por Aurora Retes Dousset

Manuel Lira, empresario y vicepresidente de CANIRAC México, alza la voz sobre el talento que se pierde antes de florecer

Hay crisis que no salen en los titulares, pero que erosionan silenciosamente la columna vertebral de una industria. Manuel Lira lo sabe bien. Empresario restaurantera con trayectoria y visión; vicepresidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) México, Lira habla con una mezcla de urgencia y convicción sobre un problema que pocos se atreven a nombrar con todas sus letras: la rotación de personal en el sector gastronómico está al borde del colapso sistémico. “Estamos hablando de un sector que en México representa 700 mil

establecimientos y genera 2 millones 500 mil empleos directos. Sólo en Hermosillo hablamos de 15 mil personas empleadas directamente, 40 mil a nivel estatal. El impacto económico y social es monumental. Pero hay una herida abierta que no cierra: la rotación constante de personal”, advierte Lira con la seriedad de quien conoce los números de adentro.

120 días: la ventana crítica que nadie atiende

Los datos que maneja Lira son contundentes. El sector enfrenta una rotación permanente del 15

por ciento, con una permanencia promedio de apenas cuatro meses por trabajador. Pero el golpe más duro llega antes: la mayor pérdida de talento ocurre dentro de los primeros 120 días laborales. “El trabajador llega, lo capacitamos, invierte la empresa en él, y antes de que termine su primer semestre ya se fue. Eso tiene un costo brutal, no sólo económico sino de continuidad, de cultura de servicio, de identidad del restaurante”, explica.

El contraste con Estados Unidos resulta revelador. En ese país, de cada cinco personas que buscan su primer empleo, tres lo hacen en la industria restaurantera, y lo hacen con orgullo, con vocación de largo plazo. En México, el escenario es opuesto: el 75 por ciento de los trabajadores abandona el empleo en el sector. La brecha no es sólo estadística, es cultural.

“Aquí existe un estigma. Ser mesero, ser cocinero, se percibe socialmente como algo temporal, como un escalón de emergencia. En muchos países del mundo es una carrera de vida con enorme dignidad y remuneración. Esa mentalidad tenemos que cambiarla.”

La pandemia como acelerador de la informalidad

Si el problema existía antes, la pandemia lo recrudeció con fuerza. El confinamiento obligó a miles de trabajadores del sector a reinventarse, a montar pequeños negocios



Manuel Lira, empresario restaurantera y vicepresidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).

desde casa, a encontrar en el autoempleo una alternativa viable. Muchos lo lograron. Y cuando el mundo volvió a abrir sus puertas, ellos eligieron no regresar.

“La gente se acostumbró a trabajar desde su casa, montó su negocio, le fue bien y dijo: ¿para qué regresar? Eso es legítimo. El problema es que ese fenómeno disparó la informalidad a niveles que hoy representan el mayor lastre de nuestra industria”, señala Lira.

La cifra lo dice todo: por cada restaurante formal, existen siete que operan en la informalidad. Un ecosistema paralelo que no paga impuestos, no ofrece seguridad

