

GUÍA SALARIAL **2024** **HOSTELERÍA & TURISMO**

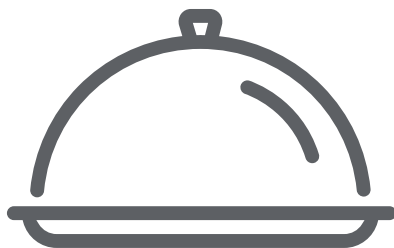
Tendencias de mercado
y salarios del sector





Sector Hostelería y Turismo

Atraer y retener talento en el sector de Hostelería y Turismo puede ser un desafío debido a la naturaleza específica de la industria y las características del trabajo en este sector. Aun así, los/as trabajadores/as ocupados en el sector turístico alcanzaron los 2,6 millones en el segundo trimestre del 2023 y se prevé que se necesitará cubrir 900.000 puestos de trabajo hasta 2030.



Algunos de los **desafíos comunes para atraer y retener talento** en Hostelería y el Turismo incluyen:

- 1 Falta de personal cualificado.** Desde la pandemia sanitaria hay una escasez pronunciada de talento en el sector, ya que parece difícilmente recuperar los perfiles fugados durante la pandemia que tuvieron que reciclarse y trabajar en otros sectores de actividad con un nivel de temporalidad más bajo y con mejores condiciones salariales y laborales con mayor flexibilidad horaria y salarios más elevados.
- 2 Rotación de personal:** La rotación de personal en la industria es alta, debido a factores estacionales, como la temporada alta y baja, la naturaleza temporal de muchos empleos y las oportunidades de empleo de la competencia. Esto puede aumentar directamente en los costos de contratación y capacitación.



- 3 Salarios y condiciones laborales:** Los salarios en el sector de Hostelería y Turismo a menudo son bajos en comparación con otras industrias. Además, las condiciones laborales a veces pueden ser desafiantes, con horarios irregulares, trabajo los fines de semana y días festivos.
- 4 Cultura de trabajo estacional:** En muchas regiones, la cultura de trabajo en el sector de hostelería y turismo es estacional, lo que puede hacer que sea difícil retener a empleados/as durante todo el año, además puede variar significativamente entre la temporada alta y la temporada baja lo que puede llevar a la inestabilidad laboral para algunos de los/as trabajadores/as puesto que afecta directamente a su estabilidad económica.
- 5 Falta de capacitación:** Algunas empresas pueden no ofrecer suficiente capacitación y desarrollo profesional a sus empleados/as, lo que puede hacer que sea difícil para los/as trabajadores/as adquirir nuevas habilidades y avanzar en sus carreras.
- 6 Competencia por el talento:** A pesar de los desafíos, la competencia por el talento en ciertos roles, como chefs senior, personal de hotelaría de lujo y guías turísticos especializados, puede ser feroz.
- 7 Satisfacción del cliente:** La interacción con los clientes es fundamental en la industria, y los empleados/as pueden enfrentar situaciones difíciles con clientes insatisfechos, lo que puede afectar su satisfacción en el trabajo.
- 8 Necesidades de alojamiento:** En lugares turísticos, sobre todo en temporada alta, la falta de opciones de alojamiento asequibles a nivel económico puede hacer que sea difícil atraer y retener empleados/as para cubrir la temporada que no sean locales.
- 9 Inseguridad laboral:** Eventos imprevistos, como la pandemia de COVID-19, pueden llevar a la pérdida de empleo y la inseguridad laboral en la industria.

Para abordar estos desafíos y atraer y retener talento en el sector de Hostelería y Turismo, las empresas pueden considerar estrategias como:



- **Ofrecer salarios competitivos y beneficios:** Mejorar las condiciones salariales y los beneficios, como el seguro de salud y el tiempo libre remunerado, para ser más atractivos para los empleados/as.
- **Desarrollo profesional y capacitación:** Invertir en programas de capacitación y desarrollo para ayudar a los empleados/as a adquirir nuevas habilidades y avanzar en sus carreras.
- **Mejora de la calidad del ambiente de trabajo:** Crear un ambiente de trabajo positivo y de apoyo puede ayudar a retener a los empleados/as y aumentar su satisfacción en el trabajo.
- **Horarios flexibles:** Ofrecer horarios de trabajo flexibles o rotativos puede ayudar a atraer a personas que buscan equilibrio entre el trabajo y la vida personal.
- **Reconocimiento y recompensas:** Reconocer y recompensar el buen desempeño puede motivar a los empleados/as a quedarse en la empresa.
- **Estrategias de contratación estacional:** Si la industria es estacional en ciertos lugares, considerar la contratación de empleados/as estacionales y la planificación adecuada para la temporada baja.
- **Promoción de la diversidad e inclusión:** Fomentar la diversidad en la fuerza laboral y promover un ambiente inclusivo puede ayudar a atraer y retener talento diverso.





La **tasa de temporalidad** (proporción de asalariados temporales dentro del total de trabajadores en relación de dependencia) bajó en los cuatro grandes sectores como consecuencia del aumento de contratos fijos-discontinuos. En especial, tal fue el caso de la **Construcción**, donde esta variable pasó de 26,9% a 18,5% y la **Industria**, donde bajó de 14,2% a 8,7%.

En relación a los salarios, los perfiles senior pudieran tener un incremento de 20% en su salario con respecto a la media en función de la tipología del establecimiento (lujo, gama media) o bien por ser zonas vacacionales concretas como son Costa del Sol (Marbella), Canarias e Islas Baleares. Además en función del establecimiento ciertas posiciones disponen de variable como: perfiles de recepción, ejecutivo/a de ventas o coordinador/a de eventos.

De forma general, los rangos salariales se mantienen similares a los del año pasado con cambios al alza en algunas posiciones que requieren de profesionales más formados/as y con experiencia demostrable, como: **Chefs, Jefes/as de Sala, Responsables de Customer Experience y Ejecutivos/as de Ventas.**



Descripción de perfiles

Chef

Profesional de la cocina que ocupa una posición intermedia en una cocina profesional. Sus funciones incluyen la preparación de alimentos, supervisión de personal de nivel de entrada, control de calidad, gestión de inventario, colaboración en la creación de menús y garantía de higiene y seguridad alimentaria. Son responsables de mantener la calidad de los platos y contribuir al funcionamiento eficiente de la cocina.

Coordinador/a de eventos

Responsable de planificar, organizar y ejecutar eventos en un establecimiento hostelero. Deben ser altamente organizados, tener buenas habilidades de comunicación, ser creativos/as y capaces de gestionar el tiempo y resolver problemas. Su trabajo incluye reuniones con clientes, planificación de eventos, coordinación de servicios y supervisión del día del evento. Requieren experiencia previa en la industria de hostelería y pueden tener un título en Gestión de Eventos o un campo relacionado. Su contribución es fundamental para garantizar la satisfacción del cliente y el éxito de los eventos en el hotel o establecimiento.

Director/a alimentos y bebidas

El/la directora/a de Alimentación y Bebidas (F&B, por sus siglas en inglés) es un/a profesional de la hostelería encargado de supervisar y gestionar todos los aspectos relacionados con la comida y las bebidas en un establecimiento, como un hotel o restaurante. Sus responsabilidades incluyen la gestión de presupuestos, el control de calidad, la planificación de menús, la contratación y formación del personal, y la optimización de los ingresos. El/la directora/a de F&B juega un papel clave en la satisfacción del cliente y en el éxito general del negocio. Deben ser líderes con fuertes habilidades de gestión y conocimiento de la industria de la hostelería.

Ejecutivo/a de ventas

Ejecutivo/a de Ventas en Hostelería es un profesional que se especializa en la promoción y venta de servicios de hospedaje y eventos en la industria hotelera. Sus responsabilidades incluyen identificar oportunidades de ventas, atraer a clientes y grupos para reservas de habitaciones y eventos, mantener relaciones con clientes existentes y prospectar nuevos negocios. Además, colaboran estrechamente con otros departamentos, como eventos y banquetes, para garantizar la satisfacción del cliente. Los/as Ejecutivos/as de Ventas en Hostelería desempeñan un papel clave en el aumento de la ocupación y los ingresos del hotel, requiriendo habilidades de comunicación, negociación y un profundo conocimiento de las ofertas del hotel y la industria de la hostelería.





Gobernante/a

Profesional encargado de supervisar y gestionar las operaciones de limpieza y mantenimiento de habitaciones y áreas públicas en establecimientos de hostelería, como hoteles y resorts. Sus responsabilidades incluyen la coordinación de personal de limpieza, la gestión de inventarios de suministros, la inspección de habitaciones para garantizar altos estándares de limpieza y comodidad, y la resolución de problemas relacionados con el mantenimiento y la limpieza. Los/as Gobernantes/as desempeñan un papel crucial en la satisfacción del cliente y en la reputación del establecimiento, requiriendo habilidades de liderazgo, organización y atención al detalle.

Guest Relations

Un profesional de Guest Relations en la industria de la hostelería es responsable de asegurar una experiencia satisfactoria para los huéspedes y clientes. Sus responsabilidades incluyen atender las necesidades y solicitudes de los huéspedes, resolver problemas, proporcionar información sobre el hotel y sus servicios, y garantizar un alto nivel de satisfacción del cliente. También pueden ayudar en la planificación de eventos especiales o proporcionar recomendaciones

locales. Los especialistas en Guest Relations son esenciales para mantener la satisfacción y fidelización de los clientes, y deben tener habilidades excepcionales de comunicación, empatía y atención al cliente.

Maitre/Jefe/a de sala

Profesional en el ámbito de la hostelería, especialmente en restaurantes y establecimientos de alta gama. Sus responsabilidades incluyen gestionar el personal del comedor, garantizar un servicio eficiente y de alta calidad, atender a los clientes, tomar reservas, gestionar la asignación de mesas y resolver problemas relacionados con el servicio. Los Maîtres juegan un papel clave en la satisfacción del cliente y en la reputación del restaurante, y requieren habilidades de liderazgo, organización y atención al cliente, además de un profundo conocimiento de la etiqueta y el protocolo de servicio.

Responsable recepción

Encargado/a de supervisar y gestionar las operaciones de la recepción o front desk de un hotel. Sus responsabilidades incluyen la coordinación de los/as empleados/as de recepción, el registro de huéspedes, el manejo de reservas, la gestión de quejas o problemas de los clientes, y garantizar un servicio eficiente y de alta calidad. Además, pueden estar a cargo de administrar el sistema de reservas y el control de ingresos. Los/las Responsables de Recepción son fundamentales para asegurar una experiencia positiva para los huéspedes y requieren habilidades de liderazgo, organización y atención al cliente.

Gerente de Restaurante

Un/a Gerente de Restaurante es un profesional que supervisa y gestiona las operaciones diarias de un restaurante. Sus responsabilidades incluyen la gestión del personal, la planificación de horarios, la supervisión de la calidad de los alimentos y bebidas, el control de costos, la atención al cliente y la gestión financiera. Además, son responsables de mantener altos estándares de servicio y de garantizar una experiencia satisfactoria para los comensales. Los/las Gerentes de Restaurante desempeñan un papel clave en el éxito y la rentabilidad del restaurante y requieren habilidades de liderazgo, gestión, toma de decisiones y conocimiento de la industria gastronómica.

Chef repostero/a

Profesional culinario/a especializado/a en la preparación y creación de productos de repostería y pastelería. Sus responsabilidades incluyen la elaboración de postres, pasteles, panes, galletas y otros productos horneados, así como la decoración de pasteles y la presentación de postres de manera atractiva. Los/las Chefs Reposteros/as deben ser creativos/as, tener un profundo conocimiento de técnicas de pastelería, controlar los ingredientes y su medición, y cumplir con estándares de higiene y seguridad alimentaria. También pueden colaborar en la creación de menús y en la gestión de inventarios de productos de repostería.

Barista especializado/a

Profesional altamente capacitado /a en la preparación de café de alta calidad y bebidas a base de café. Sus responsabilidades incluyen la elaboración de espresso, capuchinos, lattes, y otras bebidas de café, así como la selección y molienda de granos de café, el control de la calidad de la bebida, y la creación de arte latte. Los/as Baristas Especializados/as son expertos en el uso de máquinas de espresso y métodos de preparación manual, como el Chemex o AeroPress. También pueden proporcionar recomendaciones de café a los clientes y mantener equipos y áreas de trabajo limpios y organizados. Su conocimiento y habilidades en el mundo del café contribuyen a la satisfacción del cliente y a la reputación de un establecimiento de café.



Tabla salarial

Salarios hasta 40.000€

		Madrid	Barcelona	Galicia	Asturias	País Vasco	Comunidad Valenciana	Andalucía	Murcia	Aragón	Castilla y León
Chef (Gama media)	> 3 años	25.000 €	25.000 €	22.000 €	22.000 €	24.000 €	22.000 €	22.000 €	21.000 €	22.000 €	22.000 €
	> 5 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	26.000 €	25.000 €	25.000 €	24.000 €	25.000 €	25.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	31.000 €	30.000 €	30.000 €	29.000 €	30.000 €	30.000 €
Sommelier	> 3 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	24.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 5 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	30.000 €	29.000 €	29.000 €	29.000 €
	> 10 años	40.000 €	40.000 €	34.000 €	34.000 €	37.000 €	35.000 €	35.000 €	34.000 €	34.000 €	34.000 €
Coordinador/a de eventos	> 3 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	24.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 5 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	30.000 €	29.000 €	29.000 €	29.000 €
	> 10 años	40.000 €	40.000 €	34.000 €	34.000 €	37.000 €	35.000 €	35.000 €	34.000 €	34.000 €	34.000 €
Director/a Alimentos y Bebidas	> 3 años	25.000 €	25.000 €	20.000 €	20.000 €	22.000 €	21.000 €	21.000 €	20.000 €	20.000 €	20.000 €
	> 5 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	24.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	30.000 €	29.000 €	29.000 €	29.000 €
Ejecutivo/a de ventas	> 3 años	20.000 €	20.000 €	20.000 €	20.000 €	20.000 €	20.000 €	20.000 €	18.000 €	20.000 €	20.000 €
	> 5 años	25.000 €	25.000 €	22.000 €	22.000 €	24.000 €	22.000 €	22.000 €	20.000 €	20.000 €	20.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	25.000 €	25.000 €	28.000 €	27.000 €	27.000 €	26.000 €	26.000 €	26.000 €
Gobernante/a	> 3 años	25.000 €	25.000 €	19.000 €	19.000 €	22.000 €	22.000 €	22.000 €	19.000 €	19.000 €	19.000 €
	> 5 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	24.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	30.000 €	29.000 €	29.000 €	29.000 €

		Madrid	Barcelona	Galicia	Asturias	País Vasco	Comunidad Valenciana	Andalucía	Murcia	Aragón	Castilla y León
Guest Relations	> 3 años	20.000 €	20.000 €	18.000 €	18.000 €	20.000 €	20.000 €	20.000 €	18.000 €	18.000 €	18.000 €
	> 5 años	25.000 €	25.000 €	22.000 €	22.000 €	23.000 €	22.000 €	22.000 €	20.000 €	20.000 €	20.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	25.000 €	25.000 €	30.000 €	30.000 €	32.000 €	25.000 €	29.000 €	29.000 €

Maitre/Jefe/a de sala	> 3 años	25.000 €	25.000 €	21.000 €	21.000 €	23.000 €	22.000 €	22.000 €	20.000 €	21.000 €	21.000 €
	> 5 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	24.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	30.000 €	29.000 €	29.000 €	29.000 €

Responsable recepción	> 3 años	25.000 €	25.000 €	21.000 €	21.000 €	22.000 €	22.000 €	22.000 €	21.000 €	21.000 €	21.000 €
	> 5 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	24.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	30.000 €	29.000 €	29.000 €	29.000 €

Gerente de Restaurante	> 3 años	25.000 €	25.000 €	21.000 €	21.000 €	23.000 €	22.000 €	22.000 €	20.000 €	21.000 €	21.000 €
	> 5 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	23.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	30.000 €	27.000 €	29.000 €	29.000 €

Chef repostero/a	> 3 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	23.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 5 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	32.000 €	27.000 €	29.000 €	29.000 €
	> 10 años	40.000 €	40.000 €	34.000 €	34.000 €	37.000 €	35.000 €	35.000 €	30.000 €	34.000 €	34.000 €

Barista especializado/a	> 3 años	25.000 €	25.000 €	21.000 €	21.000 €	22.000 €	20.000 €	20.000 €	19.000 €	21.000 €	21.000 €
	> 5 años	30.000 €	30.000 €	24.000 €	24.000 €	27.000 €	25.000 €	25.000 €	22.000 €	24.000 €	24.000 €
	> 10 años	35.000 €	35.000 €	29.000 €	29.000 €	32.000 €	30.000 €	30.000 €	25.000 €	29.000 €	29.000 €



Metodología

Datos extraídos gracias a la información recogida de nuestras ofertas de empleo, base de datos, reuniones con clientes, entrevistas con candidatos/as y al conocimiento de nuestros más de **415 consultores/as** especializados/as por sectores distribuidos por toda la geografía española.

Los salarios se realizan en función del sector de actividad determinado por los años de experiencia del candidato/a. Los salarios están expresados en euros, con un límite de **hasta 40.000 euros** y corresponden únicamente al ámbito geográfico español.

De forma adicional, desde **Adecco Institute** realizamos informes recurrentes estudiando y analizando el mercado laboral actual que nos permiten recoger información del mercado de forma muy actualizada.





THE ADECCO GROUP

Somos la empresa líder mundial de Recursos Humanos, con soluciones de contratación flexibles, permanentes y de outsourcing, para todos los sectores del mercado.

En el Grupo Adecco creemos en el potencial de las personas y encontramos el talento adecuado en el momento adecuado. Gracias a nuestro conocimiento de mercado a nivel global y local, unido a nuestra especialización sectorial, nuestra amplia base de datos y un enfoque “always on”, encontramos los candidatos que mejor se ajustan a las necesidades.

Contratación temporal

Reclutamos y gestionamos contrataciones flexibles de plantillas, ocupándonos de la incorporación, formación, nómina y gestiones administrativas.

Outsourcing

Externalizamos procesos especializados con profesionales cualificados en Marketing & ventas, Logística, BPO y Office, mejorando la eficiencia de los procesos e incrementando la productividad.

Formación, Upskilling y Reskilling

Ofrecemos programas de coaching y formación a empleados, para mejorar la competitividad de las organizaciones a través de la cualificación de los trabajadores.

Contratación permanente

Seleccionamos los mejores candidatos, realizamos el proceso de entrevistas, evaluamos y asesoramos para garantizar el éxito de la contratación.

Desarrollo tecnológico

Proporcionamos soluciones integrales de talento en el ámbito digital y de ingeniería.

Transición de carreras, movilidad y liderazgo

Procesos de transformación desarrollo de liderazgo, gestión y transición de carreras y Outplacement.



Descubre más capítulos
de otros sectores en
www.adecco.es



Adecco