

“Los contratos suelen ser de 40 horas semanales”, valora camarera y barista instalada en Málaga

Buscan cocineros y garzones chilenos para irse a trabajar a España

Empresa cobra desde \$1.900.000 por tramitar ofertas y visa de trabajo; sueldos parten en \$1.400.000.

WILHEM KRAUSE

Para Guillermo Rivera Reyes, ex chef ejecutivo del bar The Clinic, irse a España era competir en lo que él llama “la primera división de la gastronomía”. Lo tenía pensado desde chico, soñando con vivir en Barcelona, Buenos Aires o Nueva York. Pero en su momento no se pudo: su abuela Lilian necesitaba de sus cuidados y sus papás aún vivían en Concepción. Hoy, con ellos ya ausentes y una oferta que llevaba tiempo rondando, dio el salto y está asentado en España.

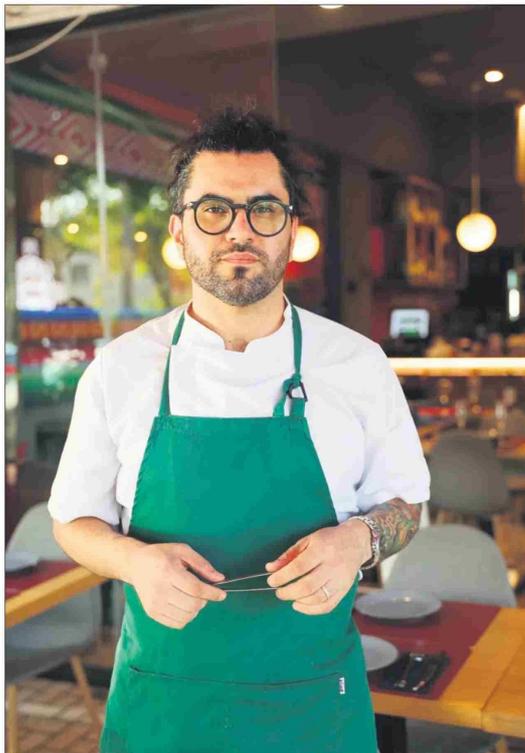
Allí, junto a Adams Pino, Matías Claude y Aldo Torres, fundó Scouting Spain (scoutingspain.com, <https://acortar.link/mVO54m>), empresa que recluta personal desde restaurantes y bares chilenos para que partan a trabajar legalmente a España. Hasta ahora han gestionado la reubicación de una quincena de connacionales y están en proceso de enviar a veinte más. Por ahora la operación se concentra en Málaga, aunque la meta es expandirse próximamente a Bilbao.

Plan de viaje

¿Qué ofrece la empresa? A grandes rasgos, una visa de trabajo y empleo asegurado. Funciona como intermediaria entre los trabajadores y locales españoles que requieren personal: desde el registro en el sitio web, si el candidato cumple con los requisitos su proceso de colocación en un puesto de trabajo demora entre tres y ocho meses.

Ojo: esta reclutadora cobra a los postulantes distintos planes por sus servicios, con valores que parten desde los \$1.900.000 aproximadamente. Al llegar a sus nuevos empleos en España, aseguran, los trabajadores chilenos comienzan ganando entre 1.300 y 1.500 euros mensuales (entre \$1,4-1,6 millones aprox.). Considerando el costo del pasaje (unos \$700.000 en oferta) y el arriendo, la idea es que en un semestre la inversión ya esté cubierta.

“Tenemos varios servicios. El más básico es donde postulamos, nosotros presentamos tus antecedentes a la empresa y te vienes a trabajar para



CEDIA

Instalados en Málaga, Fernando Mora y Manuela Pizarro coinciden en valorar la calidad de vida española.

acá, pero tenemos otros que incluyen hasta el hospedaje. También vamos sugiriendo todo lo que tiene que ver con el seguro de salud o la inserción en el medio, pero ya depende directamente de que el trabajador o trabajadora los quiera tomar, entendiendo que España es un estado de bienestar: cuando uno se empadrona, tiene acceso a la estructura de salud”, detalla Rivera.

Para gente que trabaja en restaurantes o el rubro de la hospitalidad, asegura que esta es una excelente escuela: “Trabajar en España es currículum. Además de que tienes un piso mínimo de sueldo, hay una cultura gastronómica muy potente. Para la pandemia estuvieron encerrados sólo dos semanas, porque no podías tener a la gente sin ir a su bar típico, para ellos es un hábito. Acá tuve que adaptarme y estudiar mucho la legislación. En algunas cosas en Chile estamos más avanzados; en otras, un poco más lejos. Quise venir al lugar donde la competencia gastronómica está más avanzada y donde están, desde mi perspectiva, los mejores cocineros del mundo”

Aunque el foco está en hotelería y restaurantes, no es el único rubro donde se necesitan especialistas. “Buscamos desde cocineros, camareros, maîtres, bartenders y housekeepers hasta recepcionistas, mucamas y chief stewards, el copero en



Chile. También, con nuestra empresa partner, se buscan perfiles fuera del sector: electricistas, pintores, técnicos en aire acondicionado. Hay obras detenidas por falta de mano de obra: en España son muy estrictos con que todo esté en regla y sin trabajadores sin papeles”.

¿Cómo se aseguran de que las condiciones de trabajo sean convenientes?

“Entre la cartera de partners de nuestras empresas finales supervisamos que las condiciones estén dentro de los rangos más legales posibles. Esto es hotelería, entonces hay flexibilidad horaria, demandas de sobreventa o de horas extras, pero siempre están cubiertas por el pago: horas extra, entrada y salida dentro de los tiempos prudentes”.

La experiencia de irse

Fernando Mora (32), cocinero profesional, vive en España desde hace algunos meses a través de Scouting y agradece sobre todo la formalidad laboral. “En Chile los trabajos, especialmente en áreas como la gastronomía o la hotelería, pueden ser inestables, con jornadas extensas y sueldos que no siempre reflejan la carga laboral. En cambio, en España el mercado laboral tiende a ser más estructurado, los contratos son más formales y existen derechos laborales más garantizados, como el pago

de horas extra, vacaciones pagadas y seguridad social”.

¿Y el tema sueldos?

“En general en España no se gana tanto más que en Chile en términos nominales, pero sí se gana en calidad de vida. Por ejemplo, un chef o cocinero profesional puede ganar entre 1.400 y 2.200 euros netos mensuales, dependiendo de la ciudad y el tipo de restaurante. Pero el cambio más importante está en la valorización del oficio, la estabilidad laboral y la posibilidad de crecer en un entorno más formalizado. Aunque los sueldos no sean necesariamente mucho más altos, el estándar de vida tiende a mejorar”.

Manuela Pizarro (22), camarera y barista, llegó hace más de un año a Málaga y se preparó hasta con clases de inglés (buena parte de los turistas que llegan a las playas del sur hispano son británicos, alemanes y escandinavos).

“En Chile cuesta mucho encontrar trabajo, y los que hay normalmente pagan solo el sueldo mínimo. En cambio, aquí es más fácil, sobre todo en el área de la hostelería. Los sueldos suelen estar entre 7 y 8 euros por hora, lo cual marca una gran diferencia. La calidad de vida es mucho mejor y los contratos suelen ser de 40 horas semanales, lo que te da estabilidad y te permite organizar mejor tu tiempo y tus finanzas”.