



INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR HOSTELERO. Acción presencial (Comunidades Autónomas: Andalucía y Castilla y León)

INFORME FINAL. Acciones IS-0045/2013, IS-0047/2013 e IS-0118/2013
Madrid, 22 de enero de 2015

Con la financiación de:



PLANTEAMIENTO

1.- OBJETIVOS

Objetivo general

Al igual que en pasadas convocatorias y dando continuidad al trabajo realizado en el pasado, el objetivo general ha sido realizar visitas informativas sobre la legislación existente en prevención de riesgos laborales y su aplicabilidad a la hostelería, en establecimientos hosteleros de las Comunidades Autónomas de Andalucía y Castilla y León. En concreto y dentro de estas dos Comunidades Autónomas, se eligieron las ciudades de Málaga y Burgos para llevar a cabo estas acciones.

Objetivos específicos

Los objetivos específicos que se han pretendido alcanzar mediante la realización de estas acciones son:

- Fijar los procedimientos para mejorar la calidad de vida laboral de todos los empleados de las empresas hosteleras y empresarios autónomos participantes en el proyecto
- Reducir la siniestralidad, abstinencia laboral y los daños materiales
- Logar la plena integración de la prevención de riesgos laborales acorde a la legislación vigente
- Considerar la prevención frente a los riesgos laborales con una actuación única, indiferenciada y coordinada que debe llegar a todos los empleados, sin distinción del régimen jurídico que rija su relación laboral
- Implantar una cultura de prevención en las empresas hosteleras que perdure y se perfeccione con el tiempo
- Entender la prevención de riesgos laborales como una inversión de futuro, no como un gasto a corto plazo

Objetivo deseable diario

Este objetivo se marcó en 3 visitas satisfactorias diarias y consiste en una estimación de trabajo diario a realizar por los agentes sectoriales, buscando alcanzar tanto a nivel cuantitativo como cualitativo el número de visitas comprometido con la Fundación para la Prevención de Riesgos Laborales en el plazo acordado.

Ha de entenderse por visita satisfactoria, aquella realizada por los dos agentes sectoriales, es decir, tanto el agente de la parte sindical como el de la parte empresarial han tenido que visitar el establecimiento hostelero en cuestión, en la que tanto el empresario hostelero como los trabajadores/as han recibido toda la información, y se entrega de vuelta a los ejecutantes el justificante de visita debidamente cumplimentado y firmado tanto por el establecimiento hostelero así como por los agentes sectoriales (sindical y empresarial).

2.- CARACTERÍSTICAS DE LAS VISITAS

Como mínimo, las vistas a los establecimientos hosteleros habrán de contar con información sobre los siguientes apartados:

- Derechos y obligaciones de empresarios y trabajadores recogidos en la legislación de PRL
- Integración de la Prevención en los establecimientos hosteleros
- Factores de riesgo generales en el sector: principales riesgos del sector y medidas preventivas aplicables
- Maneras de organizar la prevención

Además del apartado anterior que sucintamente hemos resumido, en la reunión de inicio celebrada el 3 de abril de 2014 en Madrid, se facilitó a los agentes sectoriales las siguientes orientaciones sobre las visitas a realizar:

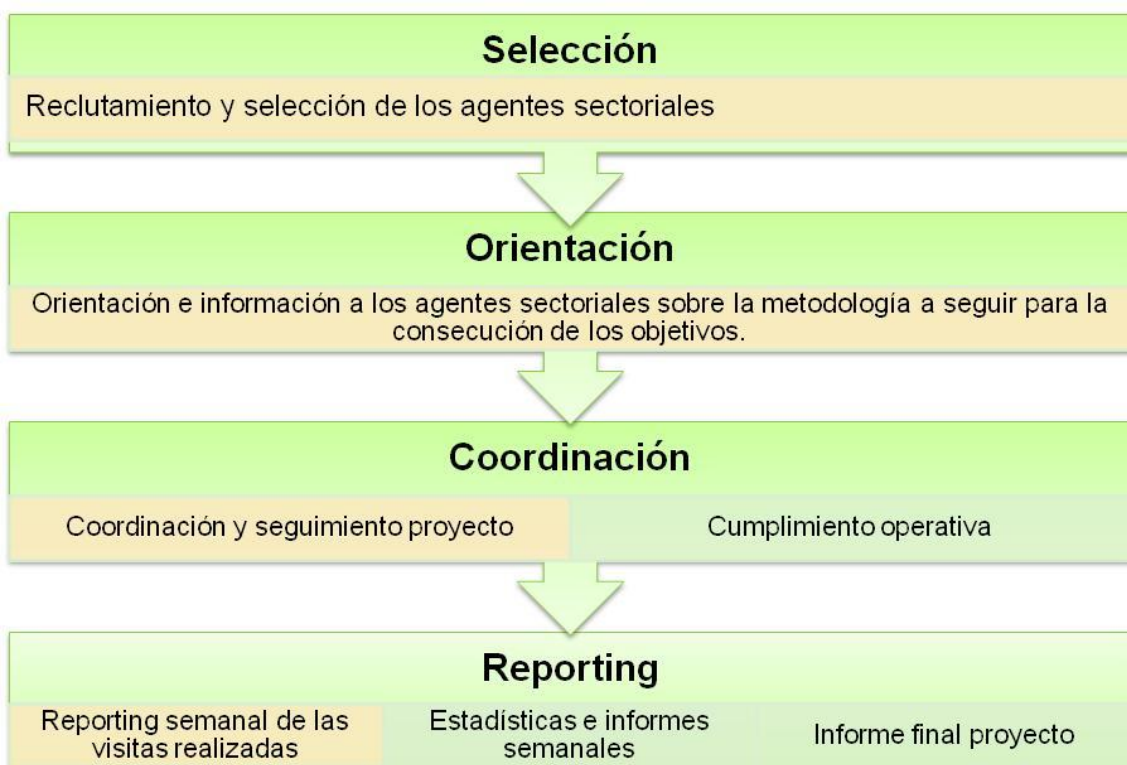
- **Duración:** Entre 30 min y 60 min (o más si es posible) minutos como mínimo por visita. Se pretende que prime la calidad antes de la cantidad, aunque a veces los ritmos de trabajo del sector no dejen más salida a los agentes

sectoriales que adaptarse a ellos y facilitar la información en un tiempo más limitado.

- **Establecimientos a visitar:** entre 6 y 49 trabajadores, prioritariamente aunque no exclusivamente.
- **Material:** Se repartirá diverso material en cada visita satisfactoria tales como folletos informativos, guías, etc....
- **Justificante de la visita:** Imprescindible. Se ha de rellenar por cada visita y ha de ir sellado y firmado por el empresario hostelero y los agentes sectoriales

3.- METODOLOGÍA Y PROCESO DE CAPTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

La **metodología** empleada a la hora de acometer las acciones, queda resumida en el siguiente cuadro a continuación:



Asimismo, y respecto del **proceso** empleado a la hora de captar establecimientos hosteleros, se dieron una serie de directrices que se pueden resumir en los siguientes pasos:

1. Difusión entre los establecimientos hosteleros de la zona
2. Coordinación agentes sectoriales: División entre las parejas de agentes sectoriales de las zonas a visitar respecto de su demarcación geográfica con la finalidad de no entorpecerse mutuamente en el desarrollo del trabajo
3. Visitar establecimientos hosteleros a puerta fría
4. Identificarse ante los hosteleros y llevar a cabo la charla informativa
5. Justificante de visita: Debidamente firmado y cumplimentado al finalizar la visita
6. Cuestionarios de situación y valoración del servicio
7. Entregar a los ejecutantes semanalmente los justificantes de visita, cuestionarios de situación y valoración del servicio realizados durante la semana

RESULTADOS Y ESTADÍSTICAS

1.- RESULTADOS

PROVINCIA	OBJETIVO	VISITADOS
Castilla y León	100	124
Andalucía	100	157
TOTAL	200	281

Al finalizar el período de visitas, cada agente sectorial ha realizado un informe final sobre su trabajo que junto con la información estadística recogida, todo ello ha sido utilizado para redactar este informe final con los siguientes apartados:

Valoración global

Por parte de los ejecutantes y solicitantes, la valoración global de las acciones es muy positiva ya que se viene a dar continuidad al trabajo realizado en años anteriores pero en otros ámbitos geográficos, continuando la divulgación y promoción de la aplicación de la legislación en prevención de riesgos laborales y resolviendo las dudas de empresarios y trabajadores.

Correlativo a lo anterior, los resultados del proyecto se consideran favorables y positivos. Se han obtenido una serie de datos que nos dan una aproximación de la situación actual del sector hostelero en cuanto a prevención de riesgos laborales se refiere. Eso sí, estos datos no pueden considerarse como una muestra total del sector hostelero ya que el número de establecimientos visitados en proporción al total de establecimientos hosteleros de la provincia no nos permite hacer tal afirmación.

En general, la atención ha sido correcta y la predisposición a recibir la información también, tanto por empresarios como trabajadores. También se ha mostrado por parte de los visitados un elevado interés en profundizar sobre la información recibida.

Estas acciones contribuyen a obtener una mayor eficacia a la hora de fomentar una cultura preventiva y favorecer la aplicación de la normativa vigente, con la consecuente reducción de la siniestralidad.

Unido a lo anterior, cabe señalar que este tipo de acciones deberían ser complementarias y no sustitutivas de otras campañas que deberían llevarse a cabo por organismos estatales superiores.

Por último y al igual que en años anteriores, los resultados de las encuestas realizadas muestran características comunes en muchos de los establecimientos visitados y que pueden ser una orientación para llevar a cabo actuaciones futuras en el campo de la prevención.

Aspectos positivos

- En términos generales, se concluye que la normativa en cuanto a prevención de riesgos laborales se cumple mayoritariamente
- La mayoría de los establecimientos visitados han mostrado su agradecimiento y valoración positiva por la visita y este tipo de acciones. Se entiende que este tipo de proyectos les puede ayudar a realizar de un modo más eficaz y de una manera más segura su trabajo
- Se empieza a tener conciencia y dar importancia a los riesgos psicosociales, siendo un factor a tener en cuenta que puede perjudicar notablemente la salud
- Gran aceptación de todo el material entregado en cada visita (libreta, estudio, etc....). Este material ayuda mucho a los agentes sectoriales a la hora de captar la atención del establecimiento hostelero y lograr romper esa desconfianza inicial del tipo *“ a ver que me van a vender estos”*
- Se coincide por la mayoría de los establecimientos visitados, en que este tipo de visitas informativas les proporcionan conocimientos de utilidad que de otra forma no se hubieran planteado, aportándoles una visión pormenorizada de sus necesidades reales en lo que respecta a la prevención de riesgos laborales
- La gran mayoría de establecimientos hosteleros estarían dispuestos a seguir recibiendo este tipo de servicios siempre y cuando sigan siendo gratuitos ya que consideran que es una forma obligatoria de recordar las obligaciones y derechos que hay por ambas partes
- La prevención ayuda a desempeñar la actividad profesional

Aspectos negativos

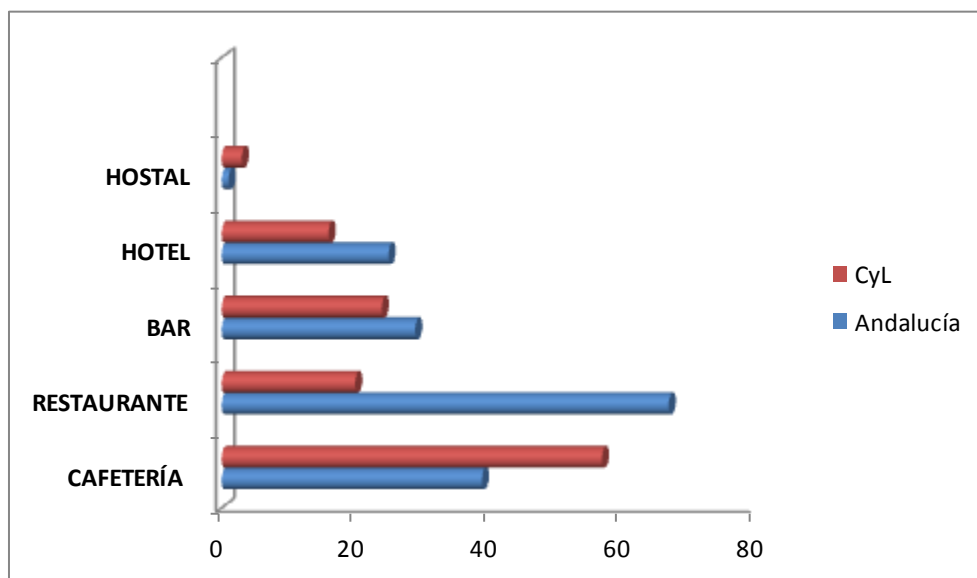
- Ciertos establecimientos visitados consideran que este tipo de campañas no puede enseñarles nada nuevo y subestiman los riesgos a los que están expuestos
- El colectivo inmigrante, ya sea empresario o trabajador del sector, muestra un conocimiento medio inferior de la Legislación en PRL por diversos motivos: dificultades con el idioma, en sus países de origen la cultura preventiva es inferior o en el peor de los casos inexistente, etc.....
- Desconocimiento generalizado de los diferentes modos de organizar la prevención existentes
- Parte de los empresarios y trabajadores visitados manifiestan sufrir ansiedad cuando han de enfrentarse a un cliente conflictivo y desconocen el modo de gestionar este tipo de situaciones, amén de demandar más información (y formación) sobre este tema
- Desde la parte empresarial, se manifiesta que debido a la alta temporalidad y estacionalidad de parte del sector hostelero, los problemas para formar adecuadamente a sus trabajadores son constantes. Además, una vez formados no tardan mucho en abandonar la empresa, lo cual genera una sensación entre el colectivo empresarial de que se ha malgastado la inversión que se ha hecho
- Dificultad a la hora de facilitar el CIF por los establecimientos visitados ya que el hecho de que este dato se les solicitara, aunque se explicaba el motivo, generaba desconfianza sobre las consecuencias que podría acarrear la información proporcionada
- Consideración de los Servicios de Prevención Ajenos como un gasto o impuesto más que una inversión
- En general, toda la documentación y administración de la prevención esta delegada en un gestor o asesoría desconociendo el empresario las responsabilidades que les atañen

Propuestas de mejora

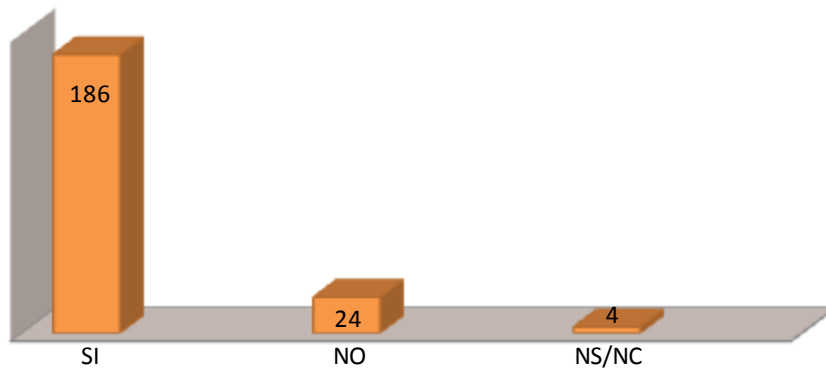
- Profundizar en la realización de estas campañas en barrios/municipios periféricos a las capitales de provincia. Algunos empresarios y trabajadores tienen sensación de abandono ante este tipo de iniciativas
- Creación de un sello de calidad: Se trataría de un galardón, reconocimiento, incentivo, etc..... para aquellos establecimientos que de forma activa y ejemplar integren la prevención de riesgos laborales en sus empresas y trabajadores
- Se debe enfatizar y explicar la diferencia entre mutua de accidentes de trabajo y servicio de prevención ajeno
- Montar oficinas técnicas de consulta a las que acudan los empresarios y trabajadores a disipar sus dudas así como obtener asesoramiento

2.- ESTADÍSTICAS: CUESTIONARIO DE VALORACIÓN

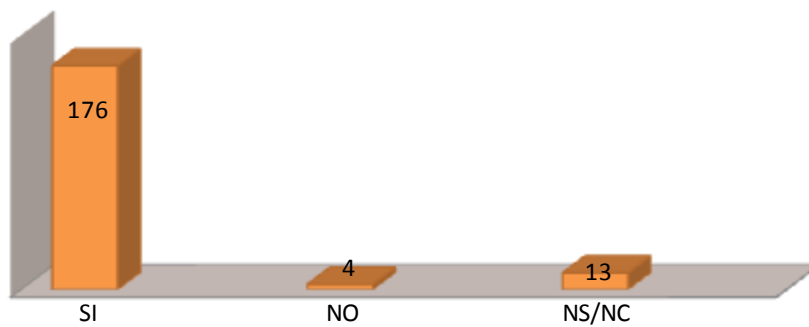
CUESTIONARIOS REALIZADOS			
Establecimiento	Andalucía	CyL	Total
CAFETERÍA	39	57	96
RESTAURANTE	67	20	87
BAR	29	24	53
HOTEL	25	16	41
HOSTAL	1	3	4
			281



1.-¿Conoce el contenido básico de la legislación aplicable en Prevención de Riesgos Laborales?

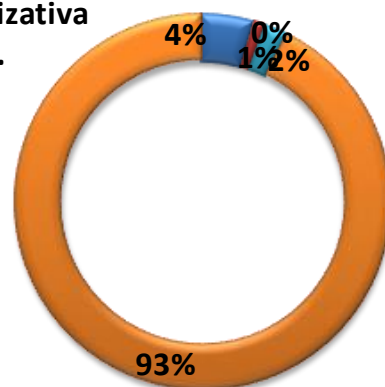


2.- Si la respuesta es afirmativa en la primera pregunta, ¿aplica la empresa la normativa existente en Prevención de Riesgos Laborales?

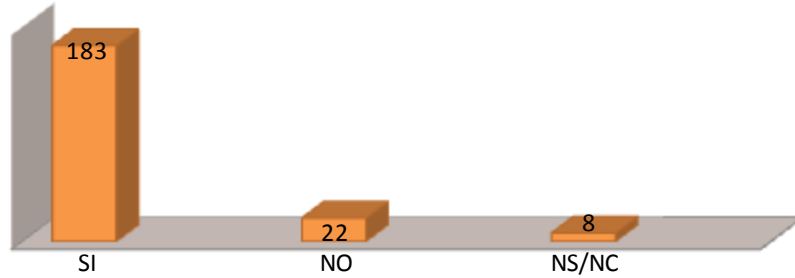


3.- En caso afirmativo, señale la modalidad organizativa de prevencion que se aplica en su empresa.

- EMPRESARIO
- TRABAJADOR DESIGNADO
- MANCOMUNADO
- PROPIO
- AJENO



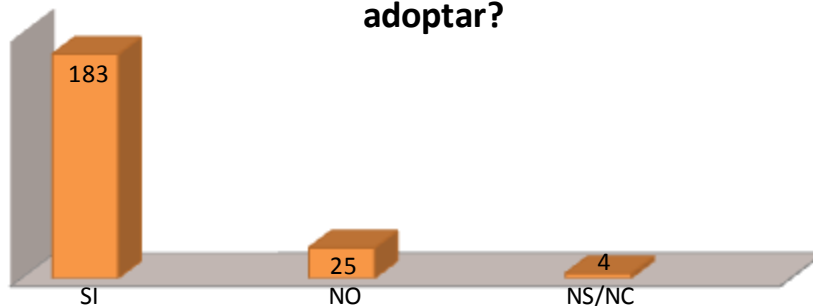
4.- ¿Conoce sus derechos y obligaciones en su empresa en cuanto a Prevención de Riesgos Laborales se refiere?



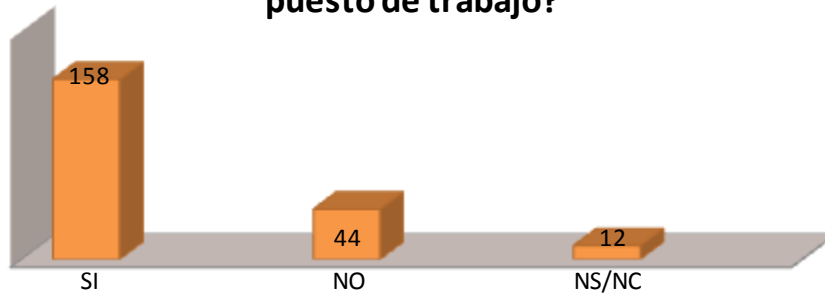
5.- ¿Considera que los servicios de prevención ajenos y los de las mutuas de trabajo dan un buen servicio a las empresas en materia de salud laboral?



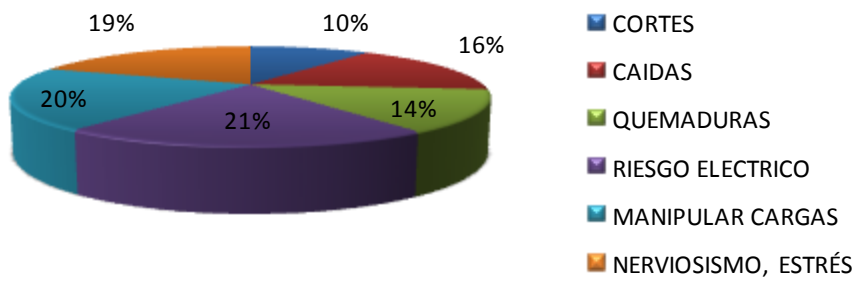
6.- ¿Se considera informado respecto de los riesgos a los que está expuesto en el desarrollo de su trabajo y de las medidas preventivas a adoptar?



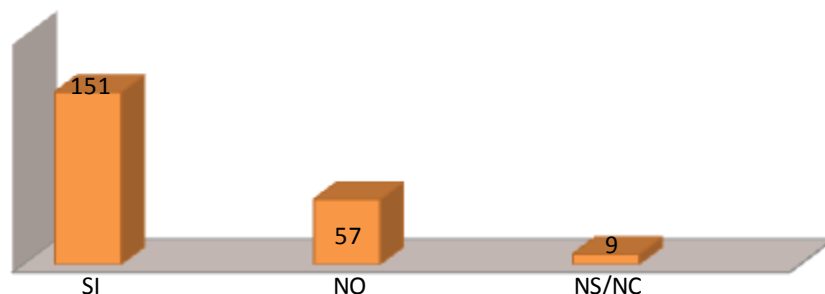
7.- ¿Recibe la formación adecuada en prevención de riesgos laborales y específicamente sobre los riesgos propios de su puesto de trabajo?



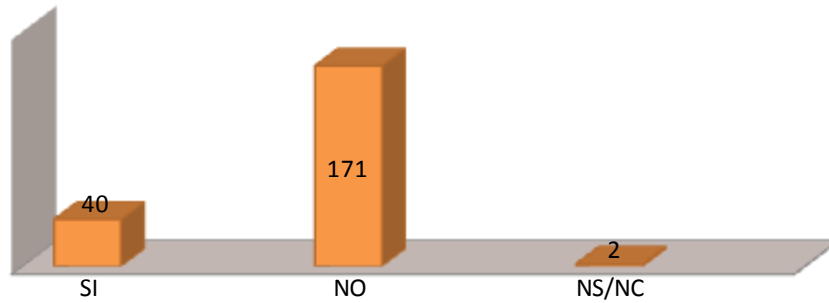
8.- Riesgos a los que considera que está expuesto en su lugar de trabajo.



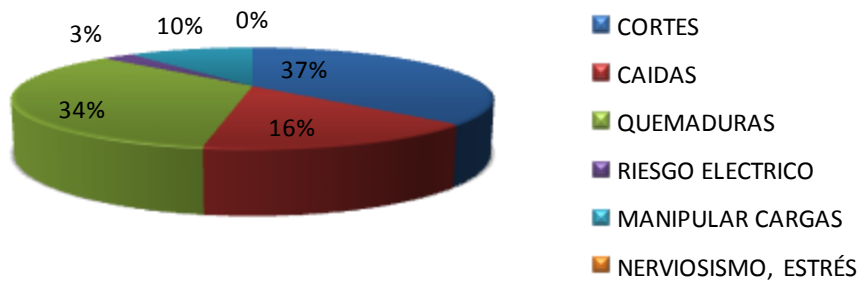
9.- ¿Realiza el reconocimiento médico anual?



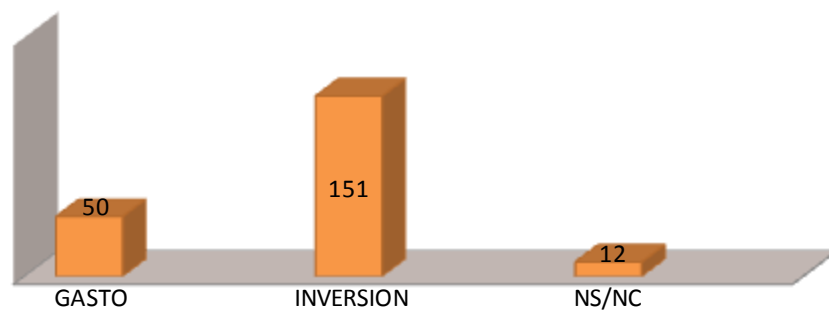
10.- ¿Ha tenido algún accidente en la empresa?



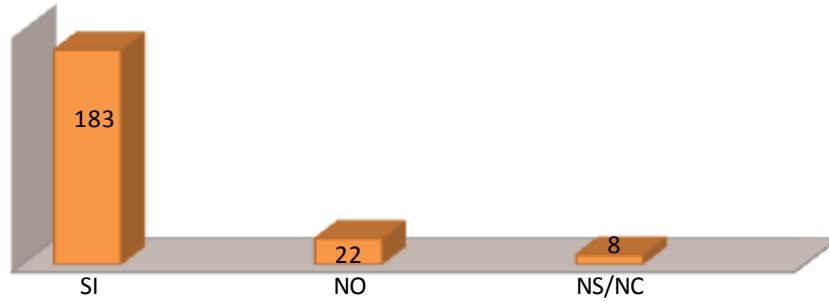
11.- En caso afirmativo, ¿cuál fue el origen del accidente?



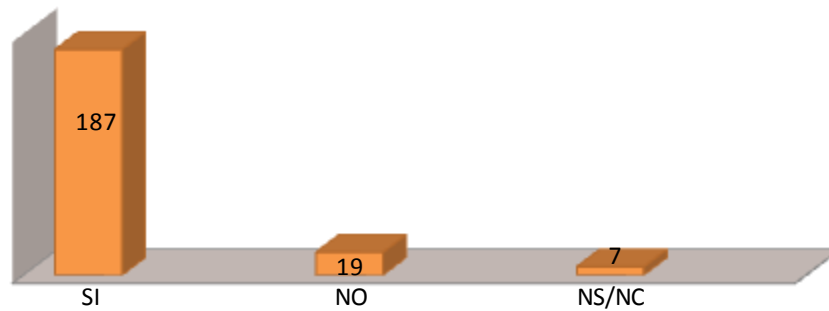
12.- ¿Considera que la prevención es un gasto innecesario o una inversión de futuro?



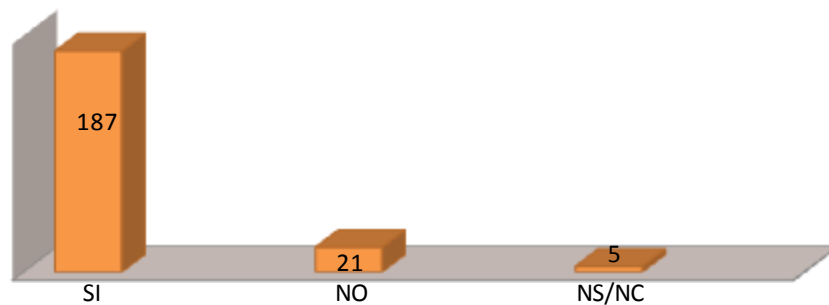
13.- ¿Cree que acciones de este tipo informando sobre la prevención, es un buen refuerzo para eliminar o reducir la siniestralidad?



14.- ¿Considera necesarias más campañas de concienciación sobre la salud laboral para las PYMES?



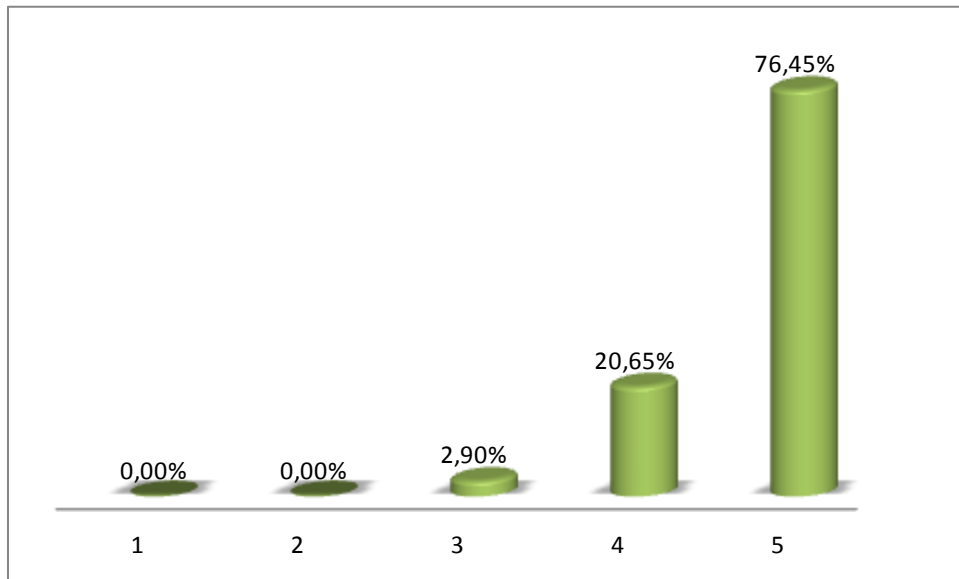
15.- ¿En conjunto considera que la prevención puede ayudarle a la hora de desempeñar su actividad profesional?



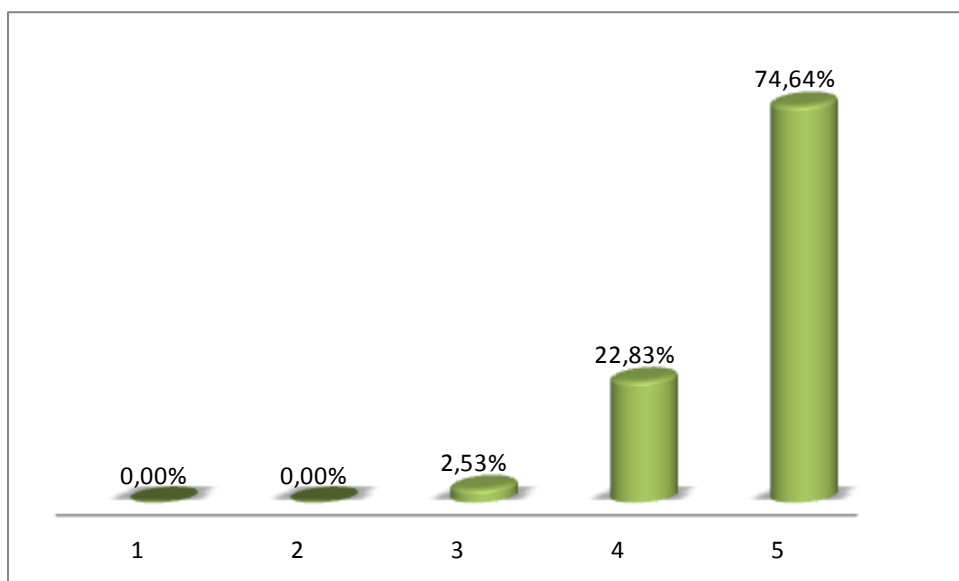
3.- ESTADÍSTICAS: CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN DEL SERVICIO RECIBIDO

Se han recogido 276 cuestionarios de satisfacción en las visitas informativas realizadas que arrojan los siguientes resultados (siendo 1 la valoración más baja y 5 la más alta):

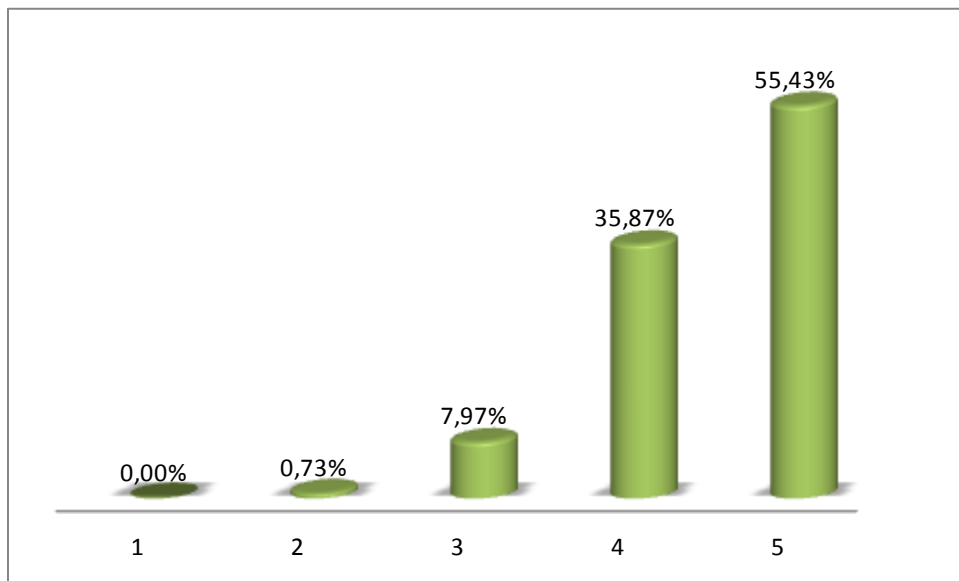
1.- ¿Considera que le han informado correctamente sobre la actual legislación de prevención de riesgos laborales y su aplicación en los establecimientos hosteleros?



2.- Valore la atención del personal técnico que ha realizado la visita:



3.- ¿Considera suficiente el tiempo que se ha dedicado a la visita?:



4.- ¿Le gustaría continuar recibiendo este tipo de servicios o similares?:

