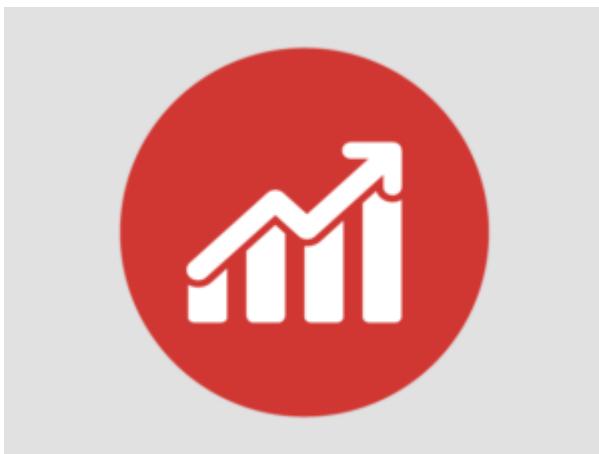


# Communicating in Busy Kitchens Stats and Facts – Spanish



## HECHOS

### Peligros derivados de una comunicación deficiente en una cocina de gran actividad:

- Peligros para la seguridad alimentaria:** Una comunicación deficiente puede dar lugar a errores en la preparación de los alimentos, como ingredientes o temperaturas de cocción incorrectos, que pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, una comunicación deficiente puede provocar la contaminación cruzada de los alimentos, lo que también puede dar lugar a enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Quemaduras y cortes:** En una cocina ajetreada, hay muchos peligros que pueden provocar quemaduras o cortes. Una mala comunicación puede provocar que los empleados choquen accidentalmente entre sí o derramen líquidos o aceites calientes, lo que puede causar quemaduras o cortes.
- Resbalones, tropiezos y caídas:** Una comunicación deficiente puede dar lugar a que los empleados dejen objetos en el suelo, como utensilios o derrames, lo que puede provocar resbalones, tropiezos y caídas. Además, los empleados pueden no ser conscientes de los movimientos de los demás, lo que puede provocar colisiones y caídas.
- Peligros del equipo:** Una comunicación deficiente puede llevar a que los empleados utilicen los equipos de forma inadecuada o no utilicen los elementos de seguridad, como los protectores de seguridad o los delantales. Esto puede provocar lesiones, como cortes, quemaduras o aplastamientos.
- Estrés y fatiga:** Una comunicación deficiente puede generar un entorno de trabajo estresante y caótico, que puede contribuir a la fatiga y el agotamiento de los empleados. Esto puede repercutir en la seguridad y el bienestar de los trabajadores, ya que los empleados fatigados son más propensos a sufrir accidentes y lesiones.

## ESTADÍSTICAS

- La Asociación Nacional de Restaurantes descubrió que el 80% de los gerentes de restaurantes estaban de acuerdo en que la comunicación es importante para el éxito en el sector.
- 2.000 comensales, según Toast, el 68% de los comensales afirma que un buen servicio es importante para disfrutar de una experiencia gastronómica positiva, lo que incluye una comunicación eficaz entre el personal.
- Según Dynamic Signal, el 80% de los empleados experimentan estrés laboral debido a una comunicación deficiente.
- El 62% de los empleados pierde información importante cada día debido a una

comunicación deficiente.

- SHRM descubrió que las empresas con prácticas de comunicación deficientes tenían una tasa de rotación de personal un 50% superior en comparación con las empresas con prácticas de comunicación eficaces.
- Según un informe de Salesforce, el 86% de los empleados y ejecutivos citan la falta de colaboración o la comunicación ineficaz como causa de los fracasos en el lugar de trabajo.
- The Economist Intelligence Unit descubrió que el 44% de los ejecutivos cree que la comunicación ineficaz es la principal causa de los fracasos en el lugar de trabajo.