Ergonomics for Hospitality General Stats and Facts – Spanish

HECHOS

En el sector de la hostelería, los riesgos ergonómicos están muy extendidos y pueden afectar significativamente a la salud y el bienestar de los empleados. Estos riesgos se derivan de la disposición física de los entornos de trabajo, el diseño de los puestos de trabajo y los equipos, y la naturaleza de las tareas que realizan los empleados.

1. **Lesiones por Movimientos Repetitivos:** Tareas como hacer la cama, limpiar y cocinar implican movimientos repetitivos que pueden provocar tensiones y lesiones con el tiempo.
2. **Posturas Incómodas:** Los empleados suelen trabajar en espacios reducidos, como limpiar baños o trabajar en cocinas abarrotadas, lo que provoca posturas incómodas y posibles problemas musculoesqueléticos.
3. **Levantar Objetos Pesados:** Mover muebles, llevar bandejas pesadas o levantar grandes suministros puede forzar la espalda, los hombros y las piernas.
4. **Puestos de Trabajo Mal Diseñados:** Los puestos de trabajo que no se adaptan al tamaño y forma del cuerpo del usuario pueden provocar incomodidad y lesiones, afectando a la productividad y a la salud.
5. **Resbalones, Tropiezos y Caídas:** Los suelos mojados en cocinas y baños son habituales en la hostelería, lo que aumenta el riesgo de resbalones, tropiezos y caídas.
6. **Equipamiento Inadecuado:** El uso de equipos pesados, difíciles de maniobrar o no diseñados ergonómicamente puede aumentar el riesgo de lesiones.

ESTADÍSTICAS

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de EE.UU., las lesiones ergonómicas representan el 33% de todos los casos de lesiones y enfermedades laborales.
- Se calcula que cada año 20 millones de trabajadores sufren trastornos musculoesqueléticos relacionados con el trabajo en Estados Unidos.
- El dolor lumbar, una lesión ergonómica común, afecta a alrededor del 80% de la población en algún momento de su vida.
- En 2019, los trastornos musculoesqueléticos representaron el 37,5% de las lesiones laborales que provocaron días de baja laboral en Estados Unidos.
- Según el Instituto para el Trabajo y la Salud de Canadá, las intervenciones ergonómicas pueden reducir hasta un 62% las reclamaciones de indemnización de los trabajadores, las tasas de lesiones en dos tercios y las horas perdidas en un 35%.
- En todo el sector de la hostelería, los empleados tienen que levantar, empujar y tirar de inventarios y objetos pesados. El resultado es que casi el 50% de todas las lesiones laborales se producen en el sector hotelero, y cifras similares en bares y restaurantes se deben a la manipulación manual.
- Además, los datos de la Oficina de Estadísticas Laborales indican que el 70% de los 500 millones de dólares pagados anualmente por el sector de la hostelería en concepto de lesiones por movimientos repetitivos pueden atribuirse a reclamaciones presentadas por el personal de limpieza.

Ergonomics for Hospitality General Fatality File – Spanish

El Peligro Oculto: Fallos ergonómicos en la hostelería

Un trabajador de mantenimiento de un hotel perdió la vida trágicamente debido a unas prácticas ergonómicas inadecuadas en su lugar de trabajo, lo que nos recuerda los riesgos que a menudo se pasan por alto en las operaciones hoteleras.

Encargado del mantenimiento y reparación continuos de las instalaciones del hotel, el trabajador realizaba con frecuencia tareas que requerían un esfuerzo físico excesivo, como levantar equipos pesados y trabajar en posturas incómodas durante periodos prolongados. A pesar de que se quejaba de dolor crónico y fatiga, no se realizaron los ajustes ergonómicos ni las intervenciones necesarias, lo que provocó una lesión musculoesquelética grave y finalmente mortal.

Este incidente pone claramente de relieve la necesidad crítica de que el sector hotelero dé prioridad a las evaluaciones y ajustes ergonómicos en todos los aspectos de la actividad hotelera, garantizando que los empleados no sólo reciban formación sobre prácticas laborales seguras, sino que también cuenten con el apoyo de un lugar de trabajo diseñado para minimizar el riesgo de lesiones.

La tragedia constituye una conmovedora llamada a la acción para que los hoteles de todo el mundo reevalúen sus prácticas ergonómicas y se comprometan con la seguridad y el bienestar de sus empleados.

Ergonomics for Hospitality General Fatality File

The Hidden Hazard: Ergonomic Failures in Hotel Operations

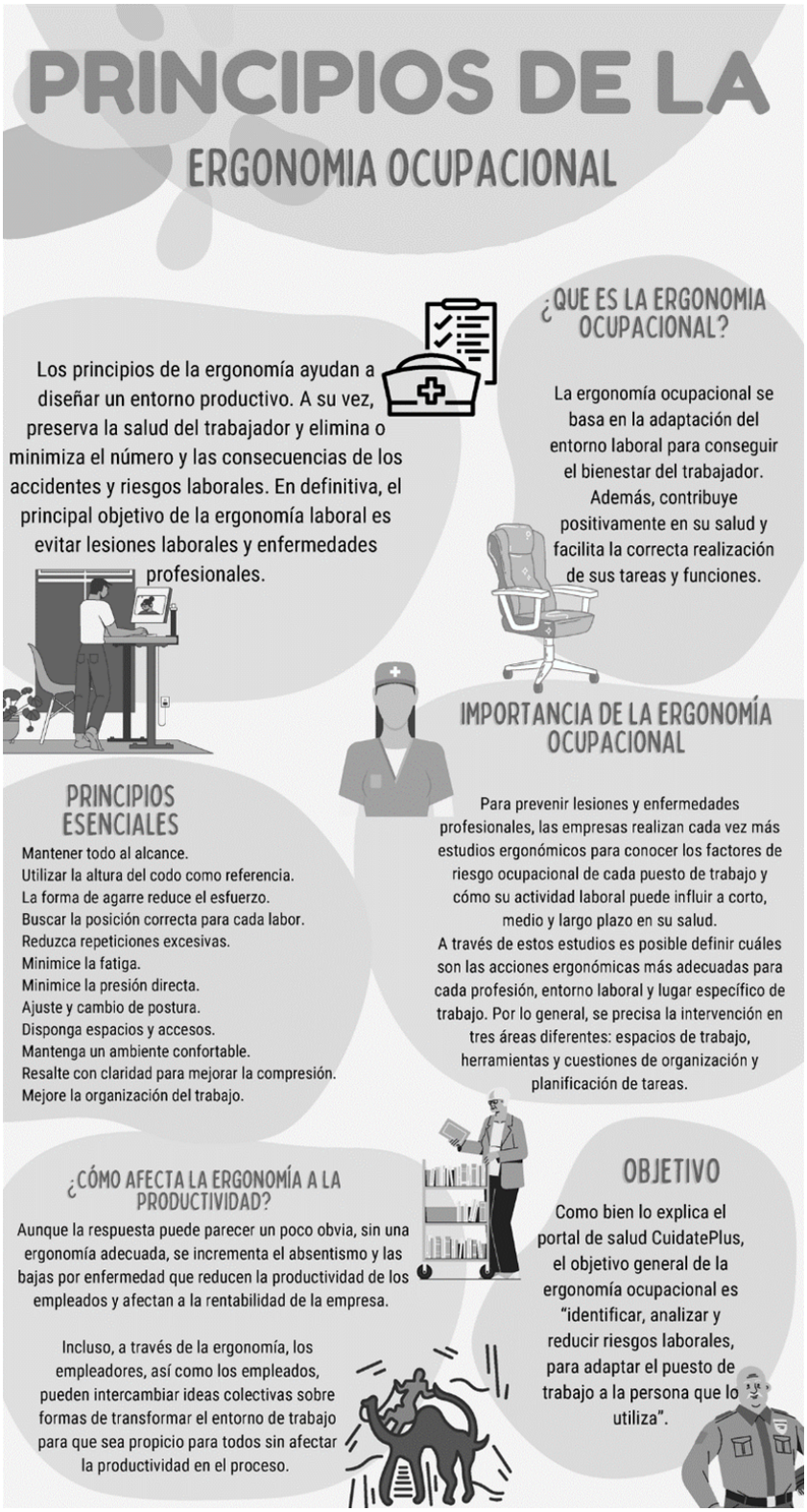
In a sobering reminder of the often-overlooked risks associated with hotel operations, a hotel maintenance worker tragically lost their life due to inadequate ergonomic practices within their workplace.

Tasked with the continuous maintenance and repair of hotel facilities, the worker was frequently engaged in tasks that required excessive physical exertion, including lifting heavy equipment and working in awkward postures for extended periods. Despite complaints of chronic pain and fatigue, the necessary ergonomic adjustments and interventions were not made, leading to a severe and ultimately fatal musculoskeletal injury.

This incident starkly highlights the critical need for the hospitality industry to prioritize ergonomic assessments and adjustments in all aspects of hotel operation, ensuring that employees are not only trained in safe work practices but are also supported by a workplace designed to minimize the risk of injury.

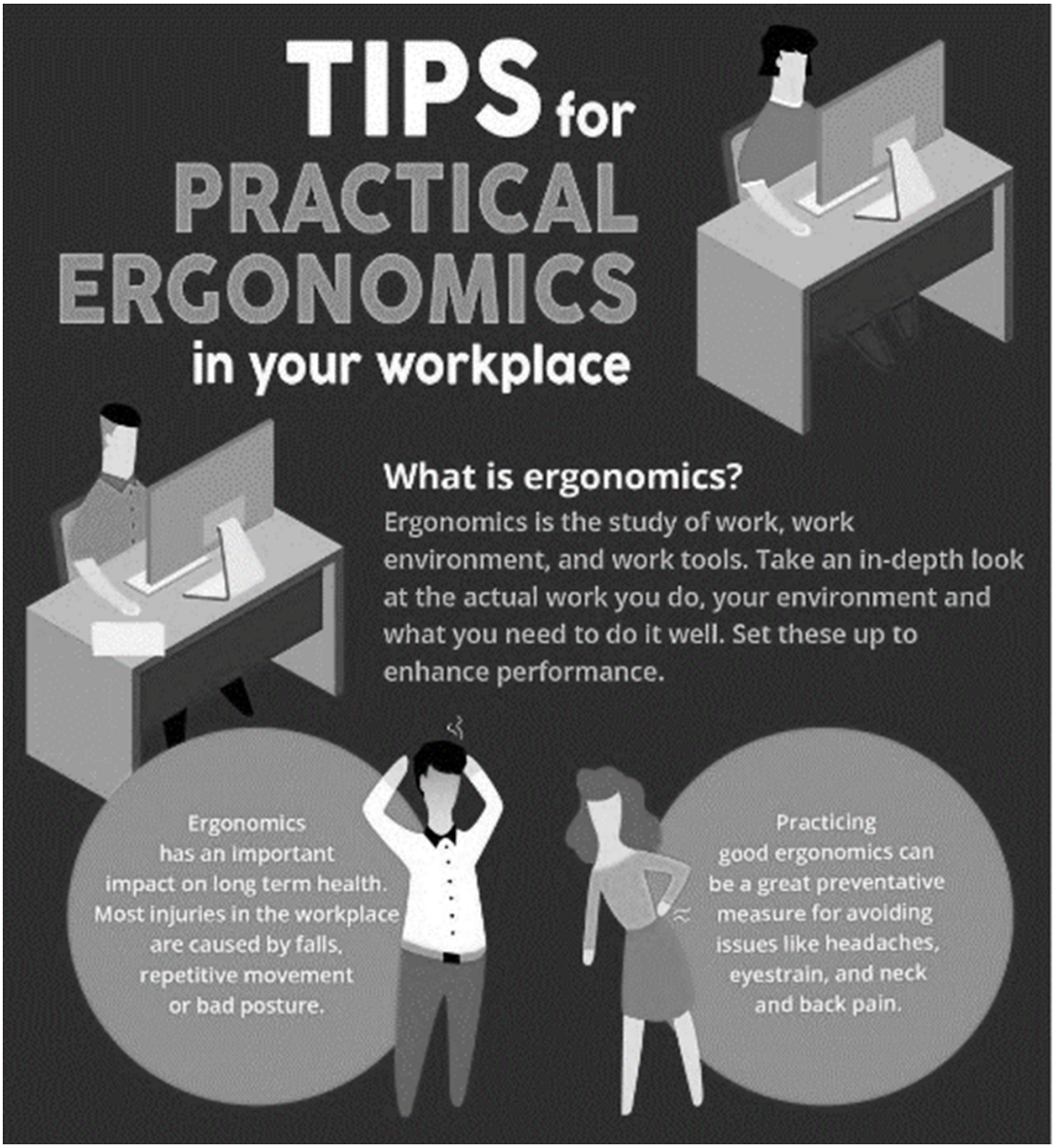
The tragedy serves as a poignant call to action for hotels everywhere to reevaluate their ergonomic practices and commit to the safety and well-being of their workforce.

Ergonomics for Hospitality General Infographic – Spanish



Fuente: https://d20ohkaloyme4g.cloudfront.net

Ergonomics for Hospitality General Infographic



Source: https://elearninginfographics.com

Ergonomics for Housekeeping Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Ergonomics in housekeeping isn't just about comfort, it's about preventing injuries. Housekeeping tasks often involve awkward postures and repetitive motions, leading to muscle strain and long-term health problems. By incorporating ergonomic principles, housekeepers can avoid these risks and work more safely and efficiently.

WHAT'S THE DANGER

Housekeeping involves a lot of physical activity and repetitive motions, leading to ergonomic hazards if proper precautions are not taken. Here are some potential dangers:

1. **Musculoskeletal Injuries:** The repetitive tasks involved in housekeeping, such as bending, lifting, pushing, and pulling, can lead to strains, sprains, and other musculoskeletal injuries, especially in the back, shoulders, and wrists.
2. **Poor Posture:** Constant bending, reaching, and lifting without proper posture can strain muscles and lead to back pain, neck pain, and other posture-related issues.
3. **Repetitive Strain Injuries (RSIs):** Performing the same movements repeatedly, such as scrubbing or vacuuming, can lead to RSIs like carpal tunnel syndrome or tendonitis.
4. **Heavy Lifting:** Moving heavy furniture, equipment, or supplies without proper lifting techniques or assistance can strain muscles and lead to back injuries.
5. **Awkward Working Positions:** Cleaning tasks often require reaching into tight spaces, awkward postures, or working at heights, increasing the risk of strains, sprains, and falls.
6. **Vibration:** Operating vibrating equipment, such as floor

scrubbers or buffers, for extended periods can lead to hand-arm vibration syndrome, causing numbness, tingling, and reduced dexterity in the hands and arms.

HOW TO PROTECT YOURSELF

1. **Training:** Provide comprehensive training on proper lifting techniques, correct posture, and safe work practices to reduce the risk of musculoskeletal injuries.
2. **Use of Ergonomic Equipment:** Invest in ergonomic cleaning tools and equipment designed to reduce strain and fatigue, such as lightweight vacuums and adjustable height-carts.
3. **Adjustable Workstations:** Provide adjustable-height workstations and tools to accommodate employees of different heights and body sizes, allowing them to work comfortably without straining.
4. **Encourage Breaks:** Encourage housekeeping staff to take regular breaks to rest and stretch their muscles, especially during long shifts or when performing repetitive tasks.
5. **Rotate Tasks:** Rotate housekeeping tasks to vary the types of movements and muscles used, reducing the risk of overuse injuries and monotony.

Housekeeping tasks can be demanding, but with a few simple tricks, you can turn them into smooth routines that protect your body. Here are some tips:

Pushing Housekeeping Carts:

1. **Empty Carts Regularly:** Ensure that housekeeping carts are not overloaded with supplies, linens, or trash. Empty the carts frequently to reduce weight and make pushing easier.
2. **Use Proper Pushing Techniques:** Encourage staff to push the cart with their whole body, using their legs rather than their back muscles. Keep the back straight and engage the abdominal muscles for stability.
3. **Choose Ergonomic Carts:** Invest in carts with ergonomic design features, such as padded handles and swivel wheels, to reduce strain on the wrists and shoulders and improve

maneuverability.

Making Beds:

1. **Optimize Body Positioning:** Encourage housekeeping staff to position themselves properly when making beds. Bend at the knees instead of the waist to reduce strain on the lower back.
2. **Use Supportive Equipment:** Provide staff with knee pads or mats to cushion their knees when kneeling on hard surfaces while tucking in sheets or adjusting bedding.
3. **Work Efficiently:** Teach staff to work systematically when making beds, starting from one corner and moving methodically around the bed. This reduces unnecessary bending and reaching.
4. **Minimize Strain:** Avoid overreaching across the bed when tucking in sheets or arranging pillows. Instead, move around the bed to maintain a comfortable working position.

Cleaning Bathrooms:

1. **Use Long-Handled Tools:** Provide long-handled brushes or scrubbers to clean hard-to-reach areas in bathrooms, reducing the need for bending and stooping.
2. **Protect Knees:** Supply knee pads or mats to protect cleaners' knees when kneeling on hard surfaces. Alternatively, use a foam kneeling mat stored on the cleaning cart for added comfort.
3. **Work from Top to Bottom:** Start cleaning tasks from the top of the bathroom (e.g., mirrors, shelves) and work your way down to the bottom (e.g., floors). This minimizes bending and reaching.
4. **Take Regular Breaks:** Encourage staff to take short breaks between cleaning tasks to rest and stretch their muscles, reducing fatigue and preventing overexertion.

If a housekeeper is experiencing pain at work, here's what they can do:

Immediately:

- **Stop the Activity:** If the pain is caused by a specific activity, stop doing it immediately.
- **Report the Pain:** Inform their supervisor about the pain and its location.
- **Seek Medical Attention:** Depending on the severity, they might need to see a doctor or occupational health professional for evaluation and treatment.

FINAL WORD

Housekeepers frequently perform tasks that strain their bodies. Awkward bending and constant repetitive motions can lead to Musculoskeletal Disorders (MSDs). These are painful conditions that can limit mobility and affect job performance. Protect your body!

Ergonomics for Housekeeping Meeting Kit – Spanish

La ergonomía en el trabajo doméstico no sólo tiene que ver con la comodidad, sino también con la prevención de lesiones. Las tareas domésticas suelen implicar posturas incómodas y movimientos repetitivos, que provocan tensiones musculares y problemas de salud a largo plazo. Al incorporar principios ergonómicos, los empleados domésticos pueden evitar estos riesgos y trabajar de forma más segura y eficaz.

CUÁL ES EL PELIGRO

Las tareas domésticas implican mucha actividad física y movimientos repetitivos, lo que conlleva riesgos ergonómicos si no se toman las precauciones adecuadas. He aquí algunos peligros potenciales:

1. **Lesiones Musculoesqueléticas:** Las tareas repetitivas que implica el trabajo doméstico, como agacharse, levantar, empujar y tirar, pueden provocar distensiones, esguinces y otras lesiones musculoesqueléticas, especialmente en la espalda, los hombros y las muñecas.
2. **Mala Postura:** Agacharse, estirarse y levantar objetos constantemente sin una postura adecuada puede forzar los músculos y provocar dolor de espalda, dolor de cuello y otros problemas relacionados con la postura.
3. **Lesiones por Movimientos Repetitivos:** Realizar los mismos movimientos repetidamente, como fregar o pasar la aspiradora, puede provocar LMR como el síndrome del túnel carpiano o tendinitis.
4. **Levantar Objetos Pesados:** Mover muebles pesados, equipos o suministros sin las técnicas de elevación adecuadas o sin ayuda puede forzar los músculos y provocar lesiones de espalda.
5. **Posiciones de Trabajo Incómodas:** Las tareas de limpieza a menudo requieren alcanzar espacios reducidos, posturas incómodas o trabajar en alturas, lo que aumenta el riesgo de torceduras, esguinces y caídas.
6. **Vibración:** El manejo de equipos vibratorios, como fregadoras de suelos o pulidoras, durante periodos prolongados puede provocar el síndrome de vibración mano-brazo, que causa entumecimiento, hormigueo y reducción de la destreza en manos y brazos.

COMO PROTEGERSE

1. **Capacitación:** Proporcionar una capacitación completa sobre las técnicas adecuadas para levantar objetos, la postura correcta y las prácticas de trabajo seguras para reducir el riesgo de lesiones musculoesqueléticas.
2. **Uso de Equipos Ergonómicos:** Invierta en herramientas y equipos de limpieza ergonómicos diseñados para reducir el esfuerzo y la fatiga, como aspiradoras ligeras y carros de altura ajustable.
3. **Puestos de Trabajo Regulables:** Proporcione puestos de

trabajo y herramientas de altura ajustable para acomodar a los empleados de diferentes alturas y tamaños corporales, permitiéndoles trabajar cómodamente sin esfuerzo.
4. **Fomente los Descansos:** Anime al personal de limpieza a realizar pausas regulares para descansar y estirar los músculos, especialmente durante los turnos largos o cuando realicen tareas repetitivas.
5. **Rotar las Tareas:** Rote las tareas de limpieza para variar los tipos de movimientos y los músculos utilizados, reduciendo el riesgo de lesiones por uso excesivo y monotonía.

Las tareas domésticas pueden ser exigentes, pero con unos sencillos trucos puede convertirlas en rutinas suaves que protejan su cuerpo. He aquí algunos consejos:

Empujar Carritos de Limpieza:

1. **Vacíe los Carritos con Frecuencia:** Asegúrese de que los carros de limpieza no estén sobrecargados de suministros, ropa de cama o basura. Vacíe los carros con frecuencia para reducir el peso y facilitar el empuje.
2. **Utilice Técnicas de Empuje Adecuadas:** Anime al personal a empujar el carro con todo el cuerpo, utilizando las piernas en lugar de los músculos de la espalda. Mantenga la espalda recta y active los músculos abdominales para lograr estabilidad.
3. **Elija Carritos Ergonómicos:** Invierta en carros con características de diseño ergonómico, como asas acolchadas y ruedas giratorias, para reducir la tensión en las muñecas y los hombros y mejorar la maniobrabilidad.

Hacer la Cama:

1. **Optimice la Posición del Cuerpo:** Anime al personal de limpieza a colocarse correctamente al hacer las camas. Flexione las rodillas en lugar de la cintura para reducir la tensión en la zona lumbar.
2. **Utilice Equipo de Apoyo:** Proporcione al personal rodilleras o esterillas para amortiguar sus rodillas cuando se

arrodillen sobre superficies duras al colocar las sábanas o ajustar la ropa de cama.
3. **Trabaje con Eficacia:** Enseñe al personal a trabajar sistemáticamente al hacer las camas, empezando por una esquina y moviéndose **metódicamente alrededor de la cama. De este modo se reducen las flexiones y los estiramientos innecesarios.**
4. **Minimizar el Esfuerzo:** Evite estirarse demasiado sobre la cama al colocar las sábanas o las almohadas. En su lugar, muévase por la cama para mantener una posición de trabajo cómoda.

Limpieza de Baños:

1. **Utilice Herramientas de Mango Largo:** Proporcione cepillos o estropajos de mango largo para limpiar las zonas de difícil acceso en los baños, reduciendo la necesidad de agacharse e inclinarse.
2. **Proteja las Rodillas:** Proporcione rodilleras o alfombrillas para proteger las rodillas de los limpiadores cuando se arrodillen sobre superficies duras. Como alternativa, utilice una alfombrilla de espuma para rodillas guardada en el carro de limpieza para mayor comodidad.
3. **Trabaje de Arriba a Abajo:** Empiece las tareas de limpieza por la parte superior del cuarto de baño (por ejemplo, espejos, estanterías) y vaya bajando hasta la parte inferior (por ejemplo, el suelo). De este modo se minimizan las flexiones y los estiramientos.
4. **Descansos Frecuentes:** Anime al personal a hacer pausas breves entre las tareas de limpieza para descansar y estirar los músculos, reducir la fatiga y evitar el sobreesfuerzo.

Si un empleado de limpieza siente dolor en el trabajo, esto es lo que puede hacer:

Inmediatamente:

- **Interrumpir la Actividad:** Si el dolor está causado por una actividad concreta, deje de hacerla inmediatamente.
- **Notificar el Dolor:** Informar a su supervisor sobre el dolor

y su localización.
- **Busque Atención Médica:** Dependiendo de la gravedad, puede ser necesario acudir a un médico o a un profesional de la salud laboral para que evalúe y trate el dolor.

CONCLUSIÓN

El personal de limpieza realiza con frecuencia tareas que sobrecargan su cuerpo. Las flexiones incómodas y los movimientos repetitivos constantes pueden provocar trastornos musculoesqueléticos (TME). Se trata de enfermedades dolorosas que pueden limitar la movilidad y afectar al rendimiento laboral. ¡Proteja su cuerpo!

Ergonomics for Housekeeping Stats and Facts

FACTS

Back problems are the most common musculoskeletal problems in housekeepers. Housekeepers associate their pains with their work and consider their work hard.

Causes of Common Hotel Housekeeper Injuries

1. **Repetitive Movements:** The nature of their work involves repeated actions that put them at risk for repetitive motion injuries (RMIs), particularly affecting the upper limbs, shoulders, arms, and neck due to forceful movements in awkward positions, as well as back injuries from heavy physical workloads.
2. **Working in small spaces with awkward postures.** Cleaning in

limited spaces forces housekeepers into uncomfortable positions, requiring frequent changes in posture, often every few seconds, which increases the risk of musculoskeletal injuries.

3. **Trips, slips, and falls.** These are common accidents, especially when cleaning wet areas like bathrooms, where bathtubs and showers present significant slip and fall hazards.
4. **Lifting.** Workers often lift and move objects. The weight of lifting, carrying, and moving the trash can lead to shoulder and back injuries. Workers also often lift, carry, and move cleaning equipment between rooms, which can be hard on their bodies. Pushing and pulling heavy equipment and supplies carts can also lead to injury.
5. **Working with sharp objects.** Houseworkers risk injuries from broken glass, needles, and other sharp objects when collecting trash.
6. **Overexertion.** Workers overuse tendons and muscles causing irritation. Tired tendon, ligaments, and muscles are more prone to injury.

STATS

- Only 18% of Finnish housekeepers use pain medication, whereas up to 65% of American housekeepers need pain medication for work-related problems. Of the Finnish housekeepers, 42% feel that work-induced pains affect their functional capacity, whereas 77% of American housekeepers have a similar experience.
- According to the US Department of Labor, 15% of all accidental worker deaths are attributable to slips, trips, or falls, many of which are linked to poor workplace housekeeping. In Canada, more than 40,000 workers get injured annually due to slips, trips, and falls.
- Due to their rigorous work, housekeepers are the most likely of your entire staff to suffer from an injury while on the job than any other hotel employee, resulting in a reported annual injury rate of about 7.9%. Over 90% of the 600

housekeepers polled claimed to suffer from work-related pain, 77% of which said that this pain interfered with their housekeeping duties.

Ergonomics for Housekeeping Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Los problemas de espalda son los problemas musculoesqueléticos más comunes entre el personal de limpieza. Las amas de llaves asocian sus dolores a su trabajo y consideran que su trabajo es duro.

Causas de las Lesiones más Comunes de los Empleados de Limpieza de Hotel

1. **Movimientos Repetitivos:** La naturaleza de su trabajo implica acciones repetidas que las ponen en riesgo de sufrir lesiones por movimientos repetitivos (LRM), que afectan especialmente a las extremidades superiores, hombros, brazos y cuello debido a los movimientos enérgicos en posiciones incómodas, así como lesiones de espalda por una gran carga de trabajo físico.
2. **Trabajar en espacios reducidos con posturas incómodas.** La limpieza en espacios reducidos obliga a las empleadas de hogar a adoptar posturas incómodas, que requieren cambios frecuentes de postura, a menudo cada poco segundo, lo que aumenta el riesgo de lesiones musculoesqueléticas.
3. **Tropiezos, resbalones y caídas.** Se trata de accidentes frecuentes, especialmente cuando se limpian zonas húmedas como los cuartos de baño, donde las bañeras y las duchas presentan importantes riesgos de resbalones y caídas.
4. **Elevación.** Los trabajadores suelen levantar y mover objetos.

El peso de levantar, transportar y mover la basura puede provocar lesiones en hombros y espalda. Los trabajadores también suelen levantar, transportar y trasladar el equipo de limpieza de una habitación a otra, lo que puede ser duro para sus cuerpos. Empujar y tirar de equipos pesados y carros de suministros también puede provocar lesiones.

5. **Trabajar con objetos afilados.** Los trabajadores domésticos corren el riesgo de lesionarse con cristales rotos, agujas y otros objetos punzantes al recoger la basura.
6. **Sobreesfuerzo.** Los trabajadores sobrecargan tendones y músculos, provocando irritaciones. Los tendones, ligamentos y músculos cansados son más propensos a lesionarse.

ESTADÍSTICAS

- Sólo el 18% de las amas de casa finlandesas utilizan analgésicos, mientras que hasta el 65% de las americanas necesitan analgésicos para problemas relacionados con el trabajo. De las amas de casa finlandesas, el 42% considera que los dolores inducidos por el trabajo afectan a su capacidad funcional, mientras que el 77% de las amas de casa estadounidenses tienen una experiencia similar.
- Según el Departamento de Trabajo de EE.UU., el 15% de todas las muertes accidentales de trabajadores son atribuibles a resbalones, tropiezos o caídas, muchos de los cuales están relacionados con una mala limpieza del lugar de trabajo. En Canadá, más de 40.000 trabajadores sufren lesiones cada año debido a resbalones, tropiezos y caídas.
- Debido al rigor de su trabajo, el personal de limpieza es el que tiene más probabilidades de sufrir una lesión en el trabajo de todos los empleados de un hotel, con una tasa anual de lesiones del 7,9%. Más del 90% de las 600 amas de llaves encuestadas afirmaron sufrir dolores relacionados con el trabajo, y el 77% de ellas dijeron que este dolor interfería con sus tareas de limpieza.

Ergonomics for Housekeeping Fatality File – Spanish

Consecuencias mortales de descuidar la ergonomía en el servicio de limpieza de un hotel

En un trágico incidente que subraya la importancia crítica de la ergonomía en la industria hotelera, un experimentado amo de llaves de un prestigioso hotel del centro de la ciudad sufrió lesiones mortales como consecuencia de años de trabajo en un entorno que carecía de prácticas ergonómicas adecuadas.

El personal de limpieza, conocido por su dedicación y trabajo duro, había estado realizando tareas repetitivas sin el equipo adecuado ni capacitación en técnicas de manipulación seguras.

Con el tiempo, estas condiciones provocaron graves trastornos musculoesqueléticos, que culminaron en un accidente mortal cuando el ama de llaves perdió el equilibrio mientras se esforzaba por levantar un colchón pesado, una tarea que había realizado innumerables veces antes.

El incidente no sólo se saldó con una pérdida devastadora, sino que también sirvió de llamada de atención al sector hotelero sobre las nefastas consecuencias de pasar por alto la ergonomía en las funciones de ama de llaves.

Este trágico suceso pone de relieve la urgente necesidad de que los hoteles apliquen programas ergonómicos integrales, que incluyan formación adecuada, equipamiento y evaluaciones periódicas de la salud, para evitar en el futuro pérdidas de vidas humanas tan innecesarias.

Ergonomics for Housekeeping Fatality File

Fatal Consequences of Neglecting Ergonomics in Hotel Housekeeping

In a tragic incident that underscores the critical importance of ergonomics in the hotel industry, a seasoned housekeeper at a prestigious downtown hotel suffered fatal injuries resulting from years of working in an environment that lacked proper ergonomic practices.

The housekeeper, known for their dedication and hard work, had been performing repetitive tasks without adequate equipment or training on safe handling techniques.

Over time, these conditions led to severe musculoskeletal disorders, culminating in a fatal accident when the housekeeper lost their balance while straining to lift a heavy mattress, a task they had performed countless times before.

The incident not only resulted in a devastating loss but also served as a wake-up call to the hotel industry about the dire consequences of overlooking ergonomics in housekeeping roles.

This tragic event highlights the urgent need for hotels to implement comprehensive ergonomic programs, including proper training, equipment, and regular health assessments, to prevent such needless loss of life in the future.

Ergonomics for Housekeeping Infographic



Source: https://www.compliancepostersofamerica.com

Ergonomics for Housekeeping Infographic – Spanish



Fuente: https://www.madrid.org

Lone Workers in Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Lone workers in hospitality face unique risks due to working alone, often at night. This includes handling potentially aggressive guests, cash, and working in isolated areas. These

situations raise concerns for their safety, with the potential for verbal threats, physical violence, and robberies. Ensuring their well-being requires proactive measures from employers.

WHAT'S THE DANGER

Lone workers in hospitality are exposed to various dangers, including accidents like slips and burns, health emergencies without immediate aid, and potential harassment or conflict with customers. Here's a breakdown of the dangers and hazards lone hospitality workers face:

- **Physical Violence and Assault:** Lone workers are more vulnerable to physical attacks from intoxicated or aggressive guests.
- **Robbery:** Handling cash and working alone, especially at night, increases the risk of robberies and theft.
- **Verbal Abuse:** Lone workers might experience verbal harassment or threats from customers, causing distress and emotional harm.
- **Accidents and Emergencies:** Working alone increases the risk of injuries like slips, trips, or falls, as immediate assistance may not be available.
- **Medical Emergencies:** With no one nearby, a lone worker experiencing a sudden illness or medical emergency is at greater risk.
- **Stress and Mental Health Issues:** The isolation and risks associated with lone working can lead to increased stress, and anxiety, and negatively impact mental well-being.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Lone workers in hospitality can take several steps to minimize hazards:

- **Planning and Communication:**
    - **Inform others:** Always tell a colleague (or use a check-in system) about your work schedule, location, and expected return time.

        - **Plan escape routes**: Be familiar with exits and emergency escape routes in your work area.
    - **Increased Awareness and Vigilance:**
        - **Trust your intuition:** If a situation feels unsafe, remove yourself and seek help from colleague or security personnel.
        - **Maintain awareness:** Be mindful of your surroundings and avoid working in isolated areas alone for extended periods.
    - **Safety Measures and Procedures**:
        - **Utilize safety devices:** Consider carrying a personal safety alarm or discreetly wearing a panic button if allowed by your workplace policies.
        - **Follow safe cash handling practices:** Avoid carrying large amounts of cash, and utilize secure cash registers and deposit procedures.
    - **Seek Support and Training**:
        - **Communicate concerns:** Openly discuss any safety concerns with your manager and seek additional training if needed.
        - **First Aid and CPR Training:** Being trained in basic first aid and CPR can be crucial in case of emergencies.

If a lone worker in hospitality experiences an incident, immediate steps should be taken to ensure their safety and well-being.

If it’s a non-emergency situation, like verbal abuse or a minor incident:

1. **Stay calm and assess the situation.** Is it safe to continue engaging with the person or situation?
2. **If possible, de-escalate the situation**. Use polite and professional communication, avoid arguments, and try to calmly explain your position.
3. **Seek help if needed.** Alert a colleague, supervisor, or security personnel for assistance.
4. **Report the incident.** Document the details of the incident, including the date, time, what happened, and any potential

witnesses.

If it’s an emergency, like a physical assault, robbery, or medical emergency:

1. **Prioritize your safety.** If possible, remove yourself from the immediate danger and call for help.
2. **Dial emergency services.** If immediate assistance is needed, call the appropriate emergency number (e.g., 911 in the US).
3. **Use any available safety devices.** If you have a personal alarm or panic button, activate it to alert for help.
4. **Seek medical attention if necessary.** If you are injured, call for medical assistance or proceed to the nearest emergency room.

FINAL WORD

Remember, your safety is important. Don’t hesitate to seek help or remove yourself from a potentially dangerous situation. Additionally, it’s important to follow your workplace’s specific emergency response procedures.

Lone Workers in Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los trabajadores solitarios del sector de la hostelería se enfrentan a riesgos únicos por trabajar solos, a menudo de noche. Esto incluye el manejo de clientes potencialmente agresivos, el dinero en efectivo y el trabajo en zonas aisladas. Estas situaciones hacen temer por su seguridad, con la posibilidad de

amenazas verbales, violencia física y robos. Garantizar su bienestar requiere medidas proactivas por parte de los empleadores.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los trabajadores solitarios de la hostelería están expuestos a diversos peligros, entre ellos accidentes como resbalones y quemaduras, emergencias sanitarias sin ayuda inmediata y posibles acosos o conflictos con los clientes. He aquí un desglose de los peligros y riesgos a los que se enfrentan los trabajadores solitarios de la hostelería:

- **Violencia Física y Agresiones:** Los trabajadores solitarios son más vulnerables a las agresiones físicas de clientes intoxicados o agresivos.
- **Robos:** Manejar dinero en efectivo y trabajar solo, especialmente de noche, aumenta el riesgo de robos y hurtos.
- **Abuso Verbal:** Los trabajadores solitarios pueden sufrir acoso verbal o amenazas por parte de los clientes, causándoles angustia y daños emocionales.
- **Accidentes y Emergencias:** Trabajar solo aumenta el riesgo de lesiones como resbalones, tropiezos o caídas, ya que es posible que no se disponga de asistencia inmediata.
- **Emergencias Médicas:** Sin nadie cerca, un trabajador solitario que sufra una enfermedad repentina o una urgencia médica corre un riesgo mayor.
- **Estrés y Problemas de Salud Mental:** El aislamiento y los riesgos asociados al trabajo en solitario pueden aumentar el estrés y la ansiedad, y afectar negativamente al bienestar mental.

COMO PROTEGERSE

Los trabajadores solitarios del sector de la hostelería pueden tomar varias medidas para minimizar los riesgos:

- **Planificación y Comunicación:**
    - **Informe a los demás:** Informe siempre a un colega (o

utilice un sistema de registro) sobre su horario de trabajo, ubicación y hora prevista de regreso.
        - **Planifique las vías de evacuación:** Familiarícese con las salidas y vías de evacuación de emergencia de su zona de trabajo.
    - **Mayor Concienciación y Vigilancia:**
        - **Confíe en su intuición:** Si una situación le parece insegura, retírese y pida ayuda a un compañero o al personal de seguridad.
        - **Manténgase alerta:** Esté atento a su entorno y evite trabajar solo en zonas aisladas durante periodos prolongados.
    - **Medidas y Procedimientos de Seguridad**:
        - **Utilice dispositivos de seguridad:** Considere la posibilidad de llevar una alarma de seguridad personal o de llevar discretamente un botón de pánico si lo permiten las políticas de su lugar de trabajo.
        - **Siga prácticas seguras de manejo de efectivo:** Evite llevar grandes cantidades de dinero en efectivo y utilice cajas registradoras y procedimientos de depósito seguros.
    - **Busque Apoyo y Capacitación:**
        - **Comunique sus preocupaciones:** Hable abiertamente de cualquier problema de seguridad con su jefe y busque formación adicional si es necesario.
        - **Capacitación en Primeros Auxilios y RCP:** Estar capacitado en primeros auxilios básicos y RCP puede ser crucial en caso de emergencias.

Si un trabajador solitario del sector de la hostelería sufre un incidente, deben tomarse medidas inmediatas para garantizar su seguridad y bienestar.

Si se trata de una situación que no es de emergencia, como un abuso verbal o un incidente menor:

1. **Mantenga la calma y evalúe la situación.** ¿Es seguro continuar con la persona o la situación?
2. **Si es posible, reduzca la tensión de la situación.** Utilice

una comunicación educada y profesional, evite las discusiones e intente explicar con calma su postura.
3. **Pida ayuda si es necesario.** Avise a un compañero, supervisor o personal de seguridad para que le ayuden.
4. **Informe del incidente.** Documente los detalles del incidente, incluida la fecha, la hora, lo ocurrido y los posibles testigos.

Si se trata de una emergencia, como una agresión física, un robo o una urgencia médica:

1. **Priorice su seguridad.** Si es posible, aléjate del peligro inmediato y pide ayuda.
2. **Llame a los servicios de emergencia.** Si necesita ayuda inmediata, llame al número de emergencias adecuado (por ejemplo, 911 en Estados Unidos).
3. **Utilice los dispositivos de seguridad disponibles.** Si tiene una alarma personal o un botón de pánico, actívelo para alertar y pedir ayuda.
4. **Busque atención médica si es necesario.** Si resulta herido, solicite asistencia médica o acuda al servicio de urgencias más cercano.

CONCLUSIÓN

Recuerde que su seguridad es importante. No dude en pedir ayuda o alejarse de una situación potencialmente peligrosa. Además, es importante seguir los procedimientos específicos de respuesta a emergencias de tu lugar de trabajo.

Lone Workers in Hospitality

Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Los trabajadores solitarios del sector de la hostelería y la restauración, incluidos los trabajadores de la hostelería y la restauración, están expuestos a diversos riesgos, como amenazas verbales, violencia física y robos, levantamiento y traslado de objetos, movimientos repetitivos que provocan lesiones ergonómicas y exposición a sustancias químicas o biológicas.

Además de éstos, los riesgos ambientales como resbalones, tropiezos, caídas, amenazas potenciales de vehículos en movimiento y riesgos de electrocución son habituales en el sector de la hostelería.

Factores que Contribuyen a Aumentar el Riesgo

1. El aislamiento es un factor de riesgo importante para los trabajadores solitarios del sector de la hostelería. Estar solo restringe el apoyo inmediato durante las emergencias, los hace más susceptibles a la violencia y puede inducir estrés psicológico que afecta a su capacidad de toma de decisiones.
2. La falta de supervisión cercana o directa puede llevar a los trabajadores solitarios a asumir mayores riesgos en comparación con cuando trabajan con un compañero, haciéndoles más propensos a tomar decisiones subóptimas en materia de salud y seguridad.
3. Los trabajadores solitarios son más vulnerables a la violencia física, las agresiones, las amenazas verbales, las enfermedades, los robos y los intrusos debido a su aislamiento y a la ausencia de ayuda inmediata.

ESTADÍSTICAS

- Un asombroso 81% de los trabajadores solitarios, incluidos

los del sector de la hostelería, han expresado su preocupación por la violencia y las agresiones, con una media de 150 ataques denunciados al día.

- Alrededor de 8.900 trabajadores del sector de la hostelería y la restauración sufren accidentes laborales cada año en Columbia Británica. Más de la mitad de estos trabajadores tienen que ausentarse del trabajo a causa de sus lesiones. Los tipos de lesiones van desde cortes graves, quemaduras y escaldaduras hasta distensiones, esguinces y fracturas óseas.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales, el promedio de lesiones y enfermedades laborales es de 5,8 por cada 100 trabajadores de hotel a tiempo completo, frente a 4,4 en el conjunto de la industria privada.
- Las amas de llaves y otros trabajadores de la hostelería tienen que entrar en las habitaciones de los huéspedes como parte de su trabajo. Esto a veces significa que están solos con los huéspedes en sus habitaciones y los expone a un mayor riesgo de abuso físico, verbal y sexual. De hecho, una encuesta de 2018 informa que nueve de cada 10 trabajadores de la hostelería han sufrido agresiones sexuales en algún momento de su carrera.
- En un periodo de diez años, los trabajadores de hoteles y restaurantes presentaron 5.000 denuncias por acoso sexual, una cifra superior a la de cualquier otro sector.

Lone Workers in Hospitality Fatality File

Man charged with attempted rape of a

housekeeper at Garner hotel

GARNER, N.C. (WTVD) – On April 27, a housekeeper at the Best Western Plus Edison Inn on Mechanical Road in Garner reported being sexually assaulted while working at the hotel.

According to court documents, Brandon Blackstock, 33, of Halifax County, was arrested and faces charges of attempted second-degree forcible rape, kidnapping and sexual battery.

The housekeeper spoke with ABC11 but does not want to be identified.

She said the man touched her backside but she gave him the benefit of the doubt and figured it was an accident.

The next day, she said, she went to his room to clean it.

She said she knocked and nobody answered, so she poked her head inside. She said that’s when he pulled her in, threw her on the bed, got on top of her and started touching and kissing her. She said she punched him in the stomach but he kept on.

Then, she said, she kneed him. She was able to run off and get help. She reported the assault to Garner Police, who arrested Blackstock at the hotel.

A recent 20/20 news report said Unite Here, a labor union representing workers in the hospitality industry, estimates a majority of their members who are housekeepers have been sexually harassed.

The victim in the Garner case said she is afraid to go back to work. She said she took this week off.

ABC11 reached out to Best Western but hasn’t heard back.

Court documents show Blackstock is expected in court on May 30.

Lone Workers in Hospitality Stats and Facts

FACTS

Lone workers in the hotel and hospitality industry, including hotel and hospitality workers, are exposed to a various hazard which include verbal threats, physical violence and robberies, lifting and moving objects, repetitive movements leading to ergonomic injuries and exposure to chemical or biological substances.

Besides these, environmental risks like slips, trips, falls, potential threats from moving vehicles, and electrocution risks are common in the hospitality industry.

Factors Contributing to Increased Risk

1. Isolation is a significant risk factor for lone workers in the hospitality industry. Being alone restricts immediate support during emergencies, makes them more susceptible to violence, and can induce psychological stress affecting their decision-making abilities.
2. The lack of close or direct supervision can lead to lone workers taking higher risks compared to when working with a colleague, making them more prone to suboptimal health and safety choices.
3. Lone workers are more vulnerable to physical violence, assault, verbal threats, illness, theft, and intruders because of their isolated work settings and the absence of immediate aid.

STATS

- A staggering 81% of lone workers, including those in the hospitality industry, have expressed concerns about violence and aggression, with an average of 150 attacks reported per day.
- About 8,900 workers in the hotel and restaurant industries are injured on the job every year in British Columbia. More than half of these workers have to take time off work because of their injuries. The types of injuries range from severe cuts, burns, and scalds to strains, sprains, and broken bones.
- According to the Bureau of Labor Statistics, work injuries and illnesses average 5.8 for every 100 full-time hotel workers, compared to 4.4 for private industry as a whole.
- Housekeepers and other hospitality workers need to enter guests' rooms as part of their jobs. This sometimes means that they are alone with guests in their rooms and puts them at an increased risk of physical, verbal and sexual abuse. In fact, a survey from 2018 reports that nine out of 10 hospitality workers have experienced sexual assault at some point in their careers.
- Over a ten-year period, 5,000 sexual harassment complaints were made by hotel and restaurant workers –higher than any other industry.

Lone Workers in Hospitality Fatality File – Spanish

Hombre acusado de intento de

violación de una ama de llaves en un hotel de Garner

GARNER, N.C. (WTVD) – El 27 de abril, una ama de llaves del Best Western Plus Edison Inn en Mechanical Road en Garner denunció haber sido agredida sexualmente mientras trabajaba en el hotel.

Según documentos judiciales, Brandon Blackstock, de 33 años, del condado de Halifax, fue arrestado y se enfrenta a cargos de intento de violación forzada en segundo grado, secuestro y agresión sexual.

El ama de llaves habló con ABC11 pero no quiere ser identificada.

Dijo que el hombre le tocó el trasero, pero ella le dio el beneficio de la duda y pensó que había sido un accidente.

Al día siguiente, dijo, fue a su habitación para limpiarla.

Llamó a la puerta y nadie respondió, así que se asomó. Dijo que fue entonces cuando él la metió dentro, la tiró en la cama, se puso encima de ella y empezó a tocarla y besarla. Le dio un puñetazo en el estómago, pero él siguió.

Entonces, dijo, le dio un rodillazo. Pudo huir y pedir ayuda. Denunció la agresión a la policía de Garner, que detuvo a Blackstock en el hotel.

En un reciente reportaje de 20/20 se afirmaba que Unite Here, sindicato que representa a los trabajadores del sector de la hostelería, calcula que la mayoría de sus miembros que son amas de llaves han sufrido acoso sexual.

La víctima del caso Garner dijo que tiene miedo de volver al trabajo. Dijo que se había tomado esta semana libre.

ABC11 se puso en contacto con Best Western, pero no ha recibido respuesta.

Los documentos judiciales muestran Blackstock se espera en la corte el 30 de mayo.

Lone Workers in Hospitality Infographic



Source: *https://www.towne.services*

Lone Workers in Hospitality Infographic – Spanish



Fuente: *https://safetyculture.com*

New, Young & Foreign Workers in Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

In the hospitality industry, accidents are common, and for new, young, and foreign workers, the risks can be even greater. The potential for injury is ever-present, from slips and falls to

burns and cuts. However, with proper training and awareness, these risks can be minimized, ensuring the safety and well-being of all workers.

WHAT'S THE DANGER

Inexperienced workers, particularly those who are new, young, or foreign, face various dangers in the hospitality industry due to their unfamiliarity with the environment. They are more susceptible to accidents and injuries, ranging from minor incidents to severe and life-threatening situations. Here's a detailed breakdown of the potential dangers:

- **Language Barriers:** Foreign workers may struggle to communicate effectively with colleagues and supervisors, leading to misunderstandings and confusion, especially in emergencies.
- **Lack of Familiarity with Equipment and Procedures:** New employees, regardless of age or nationality, may not be fully acquainted with the proper operation of kitchen equipment, cleaning tools, or safety protocols, increasing the risk of accidents.
- **Physical Strain:** The demanding nature of hospitality work, including long hours on their feet and lifting heavy objects, can take a toll on the health and well-being of new and young workers who may not be accustomed to such physical exertion.
- **Inadequate Training:** Without comprehensive training on safety procedures, emergency protocols, and proper handling of equipment, new, young, and foreign workers are more likely to make mistakes that could lead to accidents or injuries.
- **Discrimination and xenophobia:** Migrant workers can face discrimination and xenophobia, which not only impacts their well-being but can also impact their safety.
- **Increased Vulnerability to Harassment and Exploitation:** Foreign workers, in particular, may be at risk of exploitation or harassment due to their unfamiliarity with labor laws, cultural differences, or fear of retaliation for

speaking out.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Preventing accidents and protecting oneself in the hospitality industry, especially for new, young, and foreign workers, requires proactive measures and awareness. Here are some key strategies:

Prevention:

- **Comprehensive Training:** Provide thorough training sessions covering safety procedures, emergency protocols, proper equipment usage, and hazard awareness in multiple languages to accommodate foreign workers.
- **Clear Communication:** Establish clear communication channels and provide language support to ensure all workers understand instructions and safety information effectively.
- **Regular Safety Meetings:** Conduct regular safety meetings to reinforce safety protocols, address concerns, and provide opportunities for workers to ask questions and seek clarification.
- **Supervision and Mentorship:** Assign experienced mentors or supervisors to new and young workers to guide them through tasks, answer their questions, and provide support in navigating the workplace.
- **Workplace Ergonomics:** Implement ergonomic practices and provide the necessary equipment to reduce physical strain and minimize the risk of musculoskeletal injuries.
- **Safety Signage:** Display clear and visible safety signage in multiple languages throughout the workplace to remind workers of safety procedures, emergency exits, and potential hazards.

Protection:

- **Personal Protective Equipment (PPE):** Ensure that all workers, including new, young, and foreign employees, have access to appropriate PPE such as gloves, non-slip footwear, aprons, and safety goggles to protect themselves from potential hazards.

- **Safe Lifting Techniques:** Train workers on proper lifting techniques to prevent strains and injuries when handling heavy objects or moving equipment.
- **Emergency Preparedness:** Educate workers on emergency procedures, including evacuation routes, first aid protocols, and how to respond to accidents or incidents promptly and effectively.
- **Reporting Procedures:** Establish clear procedures for reporting safety concerns, accidents, or incidents and encourage workers to report any hazards or near misses they encounter.
- **Regular Health Checks:** Undergo regular health checks and seek medical attention for any work-related injuries or health concerns to prevent long-term health issues.

In the unfortunate event of encountering discrimination or xenophobia in the workplace, migrant workers can take several steps to protect themselves and address the situation effectively:

1. **Stay Calm and Composed:** Remain calm and composed when faced with discriminatory behavior or xenophobic remarks. Reacting impulsively may escalate the situation further.
2. **Document the Incident:** Keep a detailed record of the discriminatory or xenophobic incident, including the date, time, location, individuals involved, and specific details of what occurred. Documentation can serve as valuable evidence if further action is needed.
3. **Seek Support:** Reach out to trusted colleagues, supervisors, or HR personnel to report the incident and seek support. Many workplaces have policies and procedures in place to address discrimination and harassment.
4. **File a Formal Complaint:** If informal channels do not resolve the issue or if the discrimination persists, consider filing a formal complaint with relevant authorities, such as the Equal Employment Opportunity Commission (EEOC) or local human rights organizations.
5. **Self-Care:** Take care of your mental and emotional well-being by practicing self-care strategies, such as mindfulness, exercise, and seeking counseling or therapy if needed.

Discrimination and xenophobia can take a toll on mental health, so prioritize self-care during challenging times.

FINAL WORD

Young, and foreign workers in the hospitality industry face a multitude of dangers. Recognizing these risks and implementing comprehensive training programs are essential to ensure the safety and well-being of all workers.

New, Young & Foreign Workers in Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

En el sector de la hostelería, los accidentes son habituales, y para los trabajadores nuevos, jóvenes y extranjeros, los riesgos pueden ser aún mayores. La posibilidad de sufrir lesiones está siempre presente, desde resbalones y caídas hasta quemaduras y cortes. Sin embargo, con una capacitación y concienciación adecuadas, estos riesgos pueden reducirse al mínimo, garantizando la seguridad y el bienestar de todos los trabajadores.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los trabajadores sin experiencia, sobre todo los nuevos, jóvenes o extranjeros, se enfrentan a diversos peligros en el sector de la hostelería debido a su desconocimiento del entorno. Son más susceptibles de sufrir accidentes y lesiones, desde incidentes leves hasta situaciones graves y potencialmente mortales. He aquí

un desglose detallado de los peligros potenciales:

- **Barreras Lingüísticas:** Los trabajadores extranjeros pueden tener dificultades para comunicarse eficazmente con sus colegas y supervisores, lo que da lugar a malentendidos y confusión, especialmente en situaciones de emergencia.
- **Falta de Familiaridad con el Equipo y los Procedimientos:** Los nuevos empleados, independientemente de su edad o nacionalidad, pueden no estar totalmente familiarizados con el funcionamiento correcto del equipo de cocina, los utensilios de limpieza o los protocolos de seguridad, lo que aumenta el riesgo de accidentes.
- **Esfuerzo Físico:** La naturaleza exigente del trabajo en hostelería, que incluye pasar largas horas de pie y levantar objetos pesados, puede pasar factura a la salud y el bienestar de los trabajadores nuevos y jóvenes, que pueden no estar acostumbrados a tal esfuerzo físico.
- **Capacitación Inadecuada:** Sin una capacitación completa sobre los procedimientos de seguridad, los protocolos de emergencia y el manejo adecuado de los equipos, los trabajadores nuevos, jóvenes y extranjeros son más propensos a cometer errores que podrían provocar accidentes o lesiones.
- **Discriminación y Xenofobia:** Los trabajadores migrantes pueden sufrir discriminación y xenofobia, lo que no sólo repercute en su bienestar, sino también en su seguridad.
- **Mayor Vulnerabilidad al Acoso y la Explotación:** Los trabajadores extranjeros, en particular, pueden correr el riesgo de sufrir explotación o acoso debido a su desconocimiento de la legislación laboral, las diferencias culturales o el miedo a sufrir represalias por denunciar los hechos.

COMO PROTEGERSE

Prevenir accidentes y protegerse en el sector de la hostelería, especialmente en el caso de trabajadores nuevos, jóvenes y extranjeros, requiere medidas proactivas y concienciación. He aquí algunas estrategias clave:

Prevención:

- **Capacitación Exhaustiva:** Ofrezca sesiones de capacitación exhaustivas que cubran los procedimientos de seguridad, los protocolos de emergencia, el uso adecuado de los equipos y la concienciación sobre los peligros en varios idiomas para dar cabida a los trabajadores extranjeros.
- **Comunicación Clara:** Establezca canales de comunicación claros y proporcione apoyo lingüístico para garantizar que todos los trabajadores entienden las instrucciones y la información de seguridad de forma eficaz.
- **Reuniones Periódicas de Seguridad:** Organice reuniones periódicas sobre seguridad para reforzar los protocolos de seguridad, abordar las preocupaciones y ofrecer a los trabajadores la oportunidad de formular preguntas y solicitar aclaraciones.
- **Supervisión y Tutoría:** Asigne mentores o supervisores experimentados a los trabajadores nuevos y jóvenes para que les guíen en sus tareas, respondan a sus preguntas y les ayuden a desenvolverse en el lugar de trabajo.
- **Ergonomía en el Lugar de Trabajo:** Aplique prácticas ergonómicas y proporcione el equipo necesario para reducir el esfuerzo físico y minimizar el riesgo de lesiones musculoesqueléticas.
- **Señalización de Seguridad:** Coloque señalización de seguridad clara y visible en varios idiomas en todo el lugar de trabajo para recordar a los trabajadores los procedimientos de seguridad, las salidas de emergencia y los peligros potenciales.

Protección:

- **Equipos de Protección Personal (EPP):** Asegúrese de que todos los trabajadores, incluidos los empleados nuevos, jóvenes y extranjeros, tengan acceso a los EPP adecuados, como guantes, calzado antideslizante, delantales y gafas de seguridad, para protegerse de los posibles peligros.
- **Técnicas de Levantamiento Seguras:** Capacite a los trabajadores en técnicas de elevación adecuadas para evitar

tensiones y lesiones al manipular objetos pesados o mover equipos.

- **Preparación para Emergencias:** Eduque a los trabajadores sobre los procedimientos de emergencia, incluidas las rutas de evacuación, los protocolos de primeros auxilios y cómo responder a accidentes o incidentes con prontitud y eficacia.
- **Procedimientos de Notificación:** Establezca procedimientos claros para notificar problemas de seguridad, accidentes o incidentes y anime a los trabajadores a notificar cualquier peligro o cuasi accidente que encuentren.
- **Revisiones Médicas Periódicas:** Sométase a revisiones médicas periódicas y solicite atención médica en caso de lesiones o problemas de salud relacionados con el trabajo para evitar problemas de salud a largo plazo.

En el desafortunado caso de encontrarse con discriminación o xenofobia en el lugar de trabajo, los trabajadores inmigrantes pueden tomar varias medidas para protegerse y abordar la situación con eficacia:

1. **Mantener la Calma y la Compostura:** Mantenga la calma y la compostura cuando se enfrente a un comportamiento discriminatorio o a comentarios xenófobos. Reaccionar impulsivamente puede agravar aún más la situación.
2. **Documente el Incidente:** Lleve un registro detallado del incidente discriminatorio o xenófobo, incluyendo la fecha, hora, lugar, personas implicadas y detalles específicos de lo ocurrido. La documentación puede servir como prueba valiosa en caso de que sea necesario tomar otras medidas.
3. **Busque Apoyo:** Póngase en contacto con colegas de confianza, supervisores o personal de Recursos Humanos para informar del incidente y buscar apoyo. Muchos lugares de trabajo cuentan con políticas y procedimientos para abordar la discriminación y el acoso.
4. **Presente una Denuncia Formal:** Si los canales informales no resuelven el problema o si la discriminación persiste, considere la posibilidad de presentar una queja formal ante las autoridades pertinentes, como la Comisión para la

Igualdad de Oportunidades en el Empleo (EEOC) o las organizaciones locales de derechos humanos.

5. **Autocuidado:** Cuida de tu bienestar mental y emocional practicando estrategias de autocuidado, como la atención plena, el ejercicio y la búsqueda de asesoramiento o terapia si es necesario. La discriminación y la xenofobia pueden hacer mella en la salud mental, así que dé prioridad al autocuidado en los momentos difíciles.

CONCLUSIÓN

Los trabajadores jóvenes y extranjeros del sector de la hostelería se enfrentan a multitud de peligros. Para garantizar la seguridad y el bienestar de todos los trabajadores es esencial reconocer estos riesgos y aplicar programas de capacitación exhaustivos.

New, Young & Foreign Workers in Hospitality Stats and Facts

FACTS

New, young, and foreign workers in the hospitality industry in the USA and Canada face various workplace hazards. Here are some facts related to the challenges and risks these workers encounter:

1. **Increased Injury Risk:** These workers are more likely to experience workplace injuries due to limited experience and lack of training.
2. **Insufficient Safety Training:** There’s often an oversight in providing comprehensive safety training to new, young, and foreign workers, increasing their vulnerability to accidents.

3. **Communication Barriers:** Language differences can hinder foreign workers' understanding of safety procedures and emergency instructions, elevating their risk of harm.
4. **Exploitation Vulnerability:** These groups may be assigned hazardous tasks without appropriate safety measures and might not be fully aware of their rights, making them susceptible to exploitation.
5. **Physical Hazards Exposure:** New, young, and foreign workers face significant risks from slips, trips, falls, and misuse of equipment due to unfamiliarity with the workplace.
6. **Chemical Hazards:** Lack of proper training in handling cleaning chemicals and PPE use can disproportionately affect these workers, exposing them to harmful substances.
7. **Psychosocial Hazards:** They are more likely to encounter bullying, harassment, and violence, impacting their mental health and safety at work.
8. **Regulatory Unfamiliarity:** Foreign workers might not be aware of local safety regulations, hindering their ability to advocate for a safe working environment.

STATS

- The hotel industry employs about 50,000 workers in resorts, accommodation hotels and pubs. Over 50 per cent of workers employed in the industry are young workers (aged under 25 years). Between 60-70% of the total workforce are employed on a casual basis.
- In many countries, including the USA and Canada, young workers (typically defined as those aged 15-24) represent a significant portion of the workforce in the hospitality industry, suggesting that any industry-wide injury statistics are likely to be particularly relevant to this group.
- In 2021, there were about 18.9 million workers under the age of 25, representing 12.4% of the total workforce.1 Young workers have high rates of job-related injuries. These injuries are often the result of the many hazards present in the places they typically work, such as retail spaces or

restaurants.

New, Young & Foreign Workers in Hospitality Fatality File

Migrant hotel worker killed in kitchen accident

A migrant worker was electrocuted while working in the kitchen of a hotel near the medical college hospital on Friday evening.

The deceased has been identified by police as Bappa Barman, 33, son of Nandu Barman of Cooch Behar of West Bengal.

Bappa Barman was electrocuted from a grinder inside the kitchen. Barman was seen lying on the floor when the owner of the hotel reached the kitchen hearing a noise.

Soon he was rushed to the medical college hospital, where he was declared dead.

Barman has been working at the hotel for the last couple of months.

The body of Barman has been handed over to his relatives after postmortem and inquest proceedings at the medical college hospital.

Medical College police registered a case under section 174 of CrPC for unnatural death.