vinetur

La hostelería de Brasil prevé subir precios por la reducción de jornada sin reglas propias

La patronal calcula un 20% más de gasto laboral por cubrir turnos con menos horas por trabajador

viernes 20 de noviembre de 2026



El Gobierno de Brasil ha reglamentado la reducción de jornada ligada al fin del sistema 6x1, basado en seis días de trabajo por uno de descanso, sin crear un régimen específico para bares y restaurantes. La patronal del sector, Abrasel, sostiene que esa

ausencia obligará a la hostelería a reorganizar plantillas, horarios y precios cuando entre en vigor el nuevo límite de 42 horas semanales el próximo 16 de diciembre.

El decreto 13.173, firmado este jueves, 19 de noviembre, por el presidente Luiz Inácio Lula da Silva, desarrolla la Enmienda Constitucional 141/2026. El texto fija el nuevo divisor del salario por hora y ordena las reglas aplicables a los turnos 12x36, un modelo de 12 horas de trabajo seguidas de 36 de descanso. Abrasel subraya que el decreto no incluye ningún artículo dirigido de forma expresa a bares y restaurantes, un sector que suele operar con aperturas prolongadas y con actividad repartida entre comidas, cenas, fines de semana y festivos.

A partir de esa lectura, la asociación calcula que los establecimientos tendrán que asumir al menos un 20% más de gasto de personal si quieren cubrir el día de trabajo que desaparece en el sistema anterior y mantener la operativa actual. Paulo Solmucci, presidente ejecutivo de Abrasel, afirma que esa previsión parte de la necesidad de reforzar las plantillas para cubrir los mismos turnos con menos horas semanales por trabajador. La entidad añade que esa adaptación dependerá también de la disponibilidad de mano de obra.

Abrasel traslada esa presión al precio final que paga el cliente. La organización estima que las cartas pueden encarecerse más de un 10% y precisa que entre 7 y 8 puntos porcentuales procederían del aumento de la masa salarial. El resto, siempre según sus cálculos, llegaría por la revisión al alza de servicios subcontratados y por el traslado de gastos desde proveedores de productos y de otros servicios. La asociación presenta esas cifras como una previsión del ajuste que tendría que hacer el sector, no como un encarecimiento ya observado tras la firma del decreto.

La patronal también asegura que parte de las empresas ya está tomando decisiones para absorber ese cambio. Solmucci sostiene que algunos negocios han empezado a subir precios y que otros han optado por cerrar un día a la semana. En su valoración, la mayoría de los empresarios sigue sin una solución clara sobre cómo reorganizar la actividad si quiere mantener los horarios actuales y cumplir el nuevo marco laboral.

La crítica llega en un momento delicado para la restauración brasileña, de acuerdo con la propia encuesta nacional de Abrasel correspondiente a octubre. Ese sondeo refleja que el 37% de las empresas no logró subir precios en los últimos 12 meses, que el 26% opera con pérdidas y que otro 37% arrastra pagos atrasados. La asociación usa esos datos para sostener que una parte de los negocios entra en esta fase con márgenes limitados y con poco espacio para absorber nuevos gastos sin tocar precios, reducir servicio o ajustar días de apertura.

Solmucci sostiene que la combinación de salarios más altos, servicios subcontratados más caros y proveedores con nuevas revisiones puede traducirse en varias consecuencias a la vez: precios más altos para el consumidor, menor margen para las empresas, más pérdidas en los negocios más débiles y cierres en algunos casos. También advierte de un posible deterioro del servicio si los locales no consiguen contratar personal suficiente para cubrir todos los turnos.

El dirigente empresarial cuestionó además unas declaraciones de Lula sobre la aplicación de la nueva norma. Según Abrasel, el presidente afirmó que el decreto puede generar controversias y que algunos empresarios podrían incumplir la ley. Solmucci respondió que esa posición acusa de forma anticipada al tejido empresarial y sostuvo que el Gobierno ha impulsado el cambio sin un diálogo suficiente con los sectores afectados ni una valoración completa de sus efectos económicos y sociales.

La restauración es uno de los ámbitos donde la organización del trabajo suele ser más sensible a los cambios horarios por la necesidad de cubrir picos de demanda muy concentrados en pocas horas del día y por la apertura durante los siete días de la semana en muchos locales. Por eso, la ausencia de una regulación específica para bares y restaurantes se ha convertido en el eje de la protesta de Abrasel tras la firma del decreto y antes de que empiece la adaptación obligatoria el próximo 16 de diciembre.