



Universidad de los Andes

MARÍA JOSÉ BOSCH K.
DIRECTORA CENTRO TRABAJO Y FAMILIA

Impacto positivo de trabajadores contentos. ¿Alguien midió el negativo?

Pulso
19 de junio de 2017

Un trabajador que está contento tiene mayores niveles de productividad y tiene un impacto positivo en la empresa, pero esto no es novedad.

Existe suficiente investigación y datos que lo comprueban. Se ha medido a través de motivación, lealtad, cultura organizacional, y un largo etcétera. Con esta evidencia, algunas organizaciones se han preocupado de generar políticas y prácticas que faciliten la integración de la vida personal y laboral de sus trabajadores, buscando generar culturas enriquecedoras. Otras, se han preocupado de no dificultar la integración entre vida personal y laboral de sus trabajadores. De esta manera no gastamos tiempo ni recursos, pero tampoco hacemos daño. Por último, muchas otras creen que esto no es un tema que tenga que ver con las empresas y que simplificar la relación laboral a una mera transacción es suficiente, por lo que este tema no es un tema.

Pero, y si tantos estudios han demostrado el efecto positivo que tiene un mejor entorno laboral en los trabajadores y sus resultados, ¿alguien ha medido el impacto que tiene no hacerlo? La respuesta es sí, sí se ha medido y muchas veces. El impacto es negativo. O sea, no sólo dejo de ganar por no hacer nada, sino que además pierdo. ¿Por qué no somos conscientes de esto? Porque el impacto es silencioso y se va produciendo de a poco. Tanto como no es de un día para otro que las personas empiezan a producir más por estar en un mejor entorno organizacional, tampoco es evidente que empecemos a destruir valor en las empresas de un día para otro. Por ejemplo, esto es equivalente a la rana en la olla. No me doy cuenta de que tengo un ambiente hostil, cuando estoy dificultando el trabajo de mis compañeros de trabajo o el de otras áreas, destruyendo valor en las organizaciones.

El que no me dé cuenta, no significa que no esté pasando. La rana tampoco se da cuenta de lo que está pasando en la olla, pero todos sabemos lo que le pasa al final.