Il successo di un ristorante è anche il personale

successo-ristorante-personale-1-68300ca8

Come specifico in ogni mio corso di Food and Beverage Management, la gestione delle risorse umane è un affare molto complesso, questo perché noi che gestiamo le persone siamo complessi, e coloro che vengono gestiti da noi sono altrettanto complessi. Siamo esseri umani.
Negli anni, però, ho compreso che si riescono ad ottenere migliori risultati per questa specifica attività manageriale solo se, **dalla tradizionale *gestione del personale*, si passa alla moderna *gestione delle risorse umane***.
La principale differenza tra gestire persone e gestire risorse umane in un ristorante risiede nell'approccio aziendale; tradizionalmente i lavoratori vengono visti semplicemente come uno strumento" a cui assegnare dei compiti da svolgere; la gestione delle risorse umane, invece, ha una portata più ampia e considera i dipendenti come una **risorsa dell'organizzazione**.
La gestione delle risorse umane è un processo continuo per garantire "l'uomo giusto al posto giusto". In poche parole, è l'arte di utilizzare le risorse umane nel modo più efficiente possibile, per un'azienda che aspira ad ottenere la maggiore produttività, quantità e qualità lavorativa dal suo staff.
Attuare quest'approccio significherà che quando si assegnerà una risorsa a una specifica attività innanzitutto ci si domandi:
• Quali sono le mansioni da svolgere per quella posizione e ruolo?
• Quali sono le attitudini e capacità che dovrebbe possedere la persona a cui assegno il lavoro?
• Che cosa devo fare per condurlo nello svolgere bene l'attività?
• Come riuscirò a motivarlo nel tempo?
In ultima analisi, con l'espressione **gestione delle risorse umane** si suole indicare quell'insieme di politiche che, se pensate e sviluppate in maniera adeguata, contribuiscono a rendere maggiormente efficaci, in termini di rendimento, le prestazioni del personale dipendente. E tu, quando assumi un collaboratore nel tuo locale, ti accontenti di un componente della brigata o desideri una nuova risorsa? Riflettici!