Un giorno nella vita di un ristorante, l'iniziativa di TheFork

thefork-un-giorno-nella-vita-dei-ristoratori-1-37c00491

Dopo due anni di pandemia, la ristorazione continua a dover affrontare molte sfide, dall’aumento dell’inflazione che incide sui costi fissi e variabili degli esercizi alla mancanza di personale. Di contro, i consumatori desiderano concedersi sempre più esperienze gastronomiche fuori casa, basti pensare che a maggio la crescita delle prenotazioni su TheFork rispetto allo stesso mese del 2019 ha segnato un +40%.

Per capire meglio queste sfide e sviluppare soluzioni positive per il settore, **TheFork ha deciso di trascorrere un giorno nella vita di un ristorante** invitando i suoi dipendenti a svolgere mansioni di sala e cucina: circa 100 forkies hanno partecipato all’iniziativa tra Milano, Barcellona e Parigi.

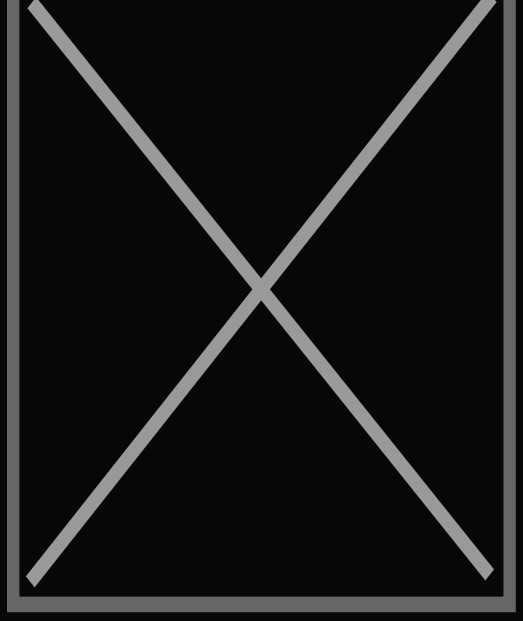
“Lavorare in un ristorante rappresenta un’esperienza formativa anche per chi punta ad altre carriere. Sviluppa abilità di vendita, problem solving, capacità di lavorare in team e autonomia, e molte altre skill che sono ricercate dalle aziende. Io stesso ho lavorato come pizzaiolo prima di diventare un imprenditore. Nel caso del nostro team ho fortemente voluto questa iniziativa. È stata un’occasione per tutti noi di conoscere in modo diretto il lavoro dei ristoratori e incontrare da vicino i clienti finali, al fine di elaborare le migliori soluzioni tecnologiche per rispondere alle esigenze di entrambi. TheFork supporta i ristoranti nella gestione delle prenotazioni, nella redditività, nella comunicazione, nella riduzione dello stress e quindi dell'attrattività generale come recruiter, mentre permette agli utenti di trovare sempre esperienze gastronomiche capaci di soddisfare le loro esigenze”, racconta **Almir Ambeskovic**, CEO di TheFork, che è stato il primo a scendere in campo per questa attività.

Se da un lato questa iniziativa è volta a far provare in prima persona a chi, come TheFork, lavora quotidianamente a fianco dei ristoratori come sia la vita in un ristorante, dall’altro vuole **sensibilizzare**

il settore su un tema spinoso ma fondamentale, come spiega **Valentina Quattro**, a capo delle Industry Relations di TheFork: *“I ristoranti sono a corto di personale nonostante la domanda dei consumatori sia in netta ripresa. Abbiamo deciso di scoprire concretamente il dietro le quinte e confrontarci con alcuni dei principali stakeholder del settore per andare a fondo del problema. Sicuramente quello nei ristoranti è un lavoro duro, con turni resi ancor più impegnativi dall’attuale carenza di personale, ma è capace di dare anche molta soddisfazione. Lavorando al fianco dei ristoratori e del loro staff abbiamo potuto toccare con mano la passione che ci mettono e quanto sia gratificante rendere felici i clienti, ed è in effetti uno degli aspetti che il personale dei ristoranti con cui abbiamo collaborato ha evidenziato più spesso”.*

Quali siano queste difficoltà lo spiega bene Restworld, piattaforma che permette l’incontro tra domanda e offerta di lavoro nella ristorazione, insieme a **Gabriele Bianchi**: *“È vero che esistono alcuni furbetti e che ci sono in certi casi stipendi economicamente poco attraenti a fronte di turni di lavoro importanti ma ricordiamo anche che gli esercenti si trovano ad affrontare un cuneo fiscale enorme in Italia e non hanno sempre la possibilità di erogare tirocini formativi. Questo incide sull’attrattività delle carriere del settore. Inoltre, il racconto mediatico delle professioni gastronomiche si è concentrato solo sui grandi chef, ignorando l’importanza delle professioni di sala che rischiano di essere bistrattate”.*

Non solo. Per attrarre talenti, aggiunge ancora Restworld, i ristoranti possono offrire corsi di formazione di vario tipo: giornate di team building, buoni sconto o servizi e ripensare la gestione dei tempi, degli spazi e del personale. In questo senso soluzioni tecnologiche come **TheFork** possono affiancarli nella **semplificazione del lavor**o e di conseguenza nella riduzione dello stress, azzerando i tempi dedicati alle prenotazioni che vengono completamente automatizzate.



Perché i giovani dovrebbero avvicinarsi alle carriere nel settore, invece, lo spiega bene **Sonia Re**, Direttore Generale APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani): *“La carriera nel settore della ristorazione è faticosa ma di grande soddisfazione, perché è un percorso fatto di creatività, prospettive, crescita e che dà anche lustro al nostro Paese. Ma bisogna aiutare i giovani, fin dai percorsi scolastici, a re-innamorarsi di questa professione che insegna anche importanti abilità trasversali quali flessibilità, rapidità nel prendere decisioni, fantasia, capacità di lavorare in squadra. Il mondo della ristorazione è in costante evoluzione, nascono continuamente nuovi format e quindi nuove prospettive di carriera”.*

Per quanto riguarda la reputazione del mondo della ristorazione in fatto di carriere poco appetibili, APCI sottolinea che si tratta di una ‘facile accusa’ per giustificare un sistema che ha problemi ben più gravi. I **ristoratori seri**, come tutti gli imprenditori seri, pagano in base ai contratti di lavoro e offrono posizioni interessanti. Per contrastare chi crea questa reputazione bisogna lavorare al fianco delle istituzioni, aiutando chi deve prendere delle decisioni a comprendere le reali dinamiche di questo settore, le esigenze di professionisti e imprenditori. **Devono cambiare le regole di ingaggio**, tenendo conto di costruire percorsi di lavoro che siano regolarmente retribuiti in base all’impegno richiesto.