Oltre 600 assunzioni per Cigierre nel biennio '22-'23

head-5c0f6843

Oltre 600 assunzioni nel biennio 2022-2023, di cui almeno 80 nel Friuli Venezia-Giulia: sono queste le previsioni di Stefania Criveller, Direttore Generale Corporate di Cigierre, condivise all'incontro con la stampa presso la sede dell'azienda a Tavagnacco.

"Noi di Cigierre abbiamo una ricetta vincente che ci ha permesso di crescere insieme ai territori in cui facciamo ristorazione - ha commentato il Direttore Generale Corporate di Cigierre, **Stefania Criveller** *- che è basata su due ingredienti principali: l'attenzione alle persone e gli investimenti costanti. Non ci siamo mai fermati, infatti, nemmeno in questo periodo contraddistinto da alcuni momenti delicati. Il nostro obiettivo per il biennio 2022-2023 è infatti* ***aprire 40 nuovi locali*** *e intendiamo mantenerlo, oltre a* ***investire 20 milioni di euro per il rinnovo di quelli esistenti.*** *E questi impegni non possono prescindere dalla collaborazione anche di stakeholder pubblici, come quella di oggi con il Friuli-Venezia Giulia, della quale siamo particolarmente orgogliosi, essendo la Regione da cui tutto è nato e che tuttora resta centrale per il nostro business".*



"I recruiting day con le imprese si inseriscono nell'ambito delle

azioni promosse in questi anni dall'Amministrazione regionale per dare risposte concrete al territorio e

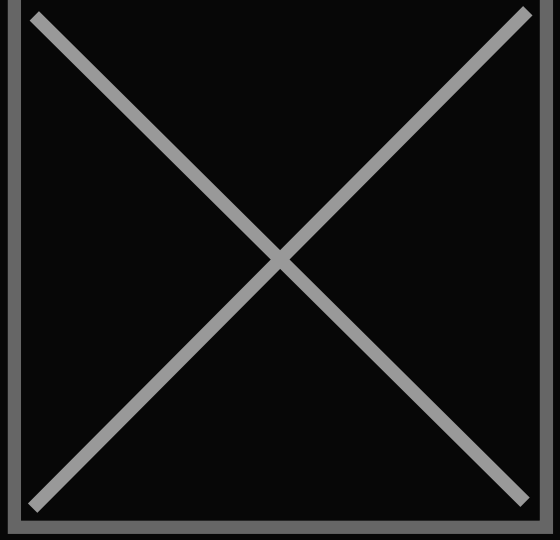
sono il frutto del grande lavoro che negli ultimi anni il servizio regionale per le imprese e i centri per l'impiego hanno svolto per dare risposte puntuali ai nostri settori produttivi", ha invece dichiarato **Alessia Rosolen**, Assessore al Lavoro, Formazione, Istruzione, Ricerca, Università e Famiglia della Regione Friuli-Venezia Giulia. *"La collaborazione tra pubblico privato è fondamentale, in particolare in un momento che vede calare il numero di ingressi nel mondo del lavoro da parte dei giovani, a causa della crisi demografica. Stiamo rimodulando il settore della formazione con interventi legati sia alle politiche nazionali che europee. La strada intrapresa dà un segnale diverso rispetto al ruolo dei servizi pubblici sul tema del lavoro. Per noi i centri per l'impiego restano il fulcro di un servizio essenziale per la crescita del nostro territorio".*

50 POSIZIONI APERTE PER LAVORARE NEI FORMAT PRESENTI IN REGIONE

Il Recruiting Day, nato in collaborazione con i Servizi per il lavoro della Regione Friuli-Venezia Giulia, ha visto l'invio di oltre 100 candidature. L'obiettivo dell'azienda, infatti, è quello di selezionare un totale di 50 profili da impiegare all'interno dei locali Old Wild West, Shi's, **Pizzikotto** e Wiener Haus presenti sul territorio regionale.

"Cigierre continua a crescere e a svilupparsi mettendo al centro le persone", ha commentato **Mario Perego**, Group Head of HR di Cigierre. *"Il che significa poter contare sulla possibilità di carriera e sulla valorizzazione delle competenze. Il 95% dei responsabili dei ristoranti, infatti, ha iniziato il proprio percorso e si è formato internamente e, a loro volta, i business unit manager, all'apice della rete operation, sono tutti ex direttori di ristoranti. Questo è possibile grazie alla formazione continua garantita dalla nostra academy, che nel solo biennio 2022-2023 formerà almeno 300 nuovi autentici specialisti della ristorazione".*

I profili ricercati durante il Recruiting Day sono sia **figure manageriali** (assistant restaurant manager), **responsabili di cucina e di pizzeria, sia figure più operative di addetti alle cucine e alla sala**, quali cuochi, pizzaioli, addetti alla cucina giapponese-sushi, camerieri di sala ma anche addetti alle consegne.



INAUGURATO IL RISTORANTE WIENER HAUS A

TAVAGNACCO CON 30 NUOVE FIGURE

Oltre ai 50 profili che verranno selezionati, Cigierre ha recentemente assunto anche altre 30 figure professionali da impiegare nel nuovo ristorante **Wiener Hau**s inaugurato poche ore fa a Tavagnacco: un **locale di nuova concezione** che, primo della catena di ristoranti birrerie specializzata nei piatti della cucina mitteleuropea, offrirà un servizio “all day long”, coprendo quindi tutti i pasti, dalla colazione alla cena.

Tra le novità nel menu del ristorante, oltre ai classici del format - su tutti la Wienerchnitzel, una cotoletta battuta, panata a mano e servita con diverse farciture - i croissant farciti al momento per l’offerta colazione, la “scrocchia”, un particolare tipo di focaccia così denominata per la sua croccantezza, e la pizza cucinata al tegamino. Il tutto accompagnato da un’esclusiva selezione di cocktail a base di birra e di piatti ad essi abbinati.

DAL FRIULI-VENEZIA GIULIA ALL’ESPANSIONE IN EUROPA

E’ proprio in provincia di Udine che i primi format Cigierre sono stati sviluppati, all’interno del centro commerciale “Città Fiera” di Torreano di Martignacco, banco di prova per lo sviluppo del progetto. Poi, a seguire, **la crescita esponenziale grazie alla concentrazione del know-how e alla standardizzazione dei processi e della qualità dei prodotti** da offrire nei diversi punti vendita, per poi replicarli con la formula del franchising.

“Oggi possiamo vantare oltre 370 locali presenti sia in Italia sia all’estero, 6 format diversi, tra cui Old Wild West che quest'anno compie 20 anni e Temakinho che ne compie 10 - ha dichiarato **Marco Di Giusto**, Fondatore e Amministratore Delegato di Cigierre. *Il segreto della nostra crescita? un approccio basato su tre semplici parole: capacità di adattamento, flessibilità e creatività, che ci ha permesso di registrare un fatturato consolidato del Gruppo nel 2021 di 350 milioni di euro, con la*

previsione di far crescere le vendite a 500 milioni quest'anno e a 550 milioni nel 2023".

Centrale resta la **Regione Friuli-Venezia Giulia**, dove Cigierre ha all'attivo **16 ristoranti e circa 400 dipendenti.** Qui, infatti, si trova la sede centrale dell'azienda, un vero e proprio centro di qualità: la selezione delle materie prime è centralizzata e studiata nei minimi dettagli. Partendo da questa, vengono poi analizzati tutti gli aspetti dei diversi piatti: i sapori, le consistenze, l'aspetto, le modalità di preparazione e di servizio, e non per ultimo il risultato.

"Tutto viene scelto e testato nell'headquarter di Tavagnacco, solo così è possibile mantenere gli altissimi standard che ci siamo imposti ed essere certi che in ogni ristorante l'offerta sia allineata. Il nostro cliente è sempre più esigente e, complice la pandemia e il periodo di incertezza, sta modificando repentinamente le sue abitudini. Ultimamente, infatti, si è registrato un ritorno "fisico" al ristorante per vivere la socialità e l'esperienza, non ci stupisce quindi che il numero di coperti mensile sia cresciuto, fino a toccare quota 2 milioni e 200.000 nel mese di ottobre"- conclude Di Giusto.