Istituto Espresso Italiano: in una survey tutta l'importanza della formazione

20240418113452shutterstock-1324151282-256ec4ea

Un'indagine che mette al centro l'aggiornamento professionale dei baristi e degli addetti ai lavori in ambito bar: è quanto ha fatto l'Istituto Espresso Italiano (IEI) per evidenziare come e quanto **la formazione** oggi sia diventata **un vantaggio competitivo** se sommata all'esperienza professionale maturata sul campo.

La formazione deve avere un approccio olistico per una maggiore competitività e nel riconoscimento del valore aggiunto che il caffè di qualità può portare. Inoltre non possono essere trascurati aspetti correlati come ad esempio la **gestione dei social** che oggigiorno è diventata una parte fondamentale per farsi conoscere e creare un legame col cliente. **Oggi si vende** non più solo per passaparola **ma per viralità**. Essere virali non implica per forza essere bravi ma **essere attraenti.**

"Se paragonata all'Unione Europea, ***l'Italia ha ancora ancora ampi margini di miglioramento*** *per quanto riguarda l'istruzione e la partecipazione alla formazione in tutti i settori, infatti solo il 14,6% dei 25-34enni e il 6,6% dei 35-44enni partecipano alla formazione"* afferma il presidente di IEI, **Luigi Morello**, evidenziando comunque che nell'ultimo quinquennio l'attività formativa nelle aziende italiane ha conosciuto una **crescita di circa il 10%.**

Una buona formazione, per essere efficace, richiede però figure in grado di avere un quadro preciso della situazione. **Occorrono** quindi **formatori capaci di parlare di caffè a tutto tondo**, dalla qualità del chicco, al prodotto che esce nella tazzina, sino all'immagine che si dà all'esterno.
Per fare questo, secondo **Filippo Spimi** (GiFiZe), c'è bisogno di *"persone fortemente motivate, perché la motivazione solida resta la base essenziale, accompagnata da competenza e predisposizione"*.
Dello stesso avviso è **Andrea Ballocci** (Eureka) il quale sottolinea che *"qualifiche e competenze dei formatori sono aspetti centrali nel processo di selezione dei percorsi formativi più adeguati alle nostre esigenze".*

Ma dentro una tazzina di caffè non c’è soltanto tecnica. **Matteo Borea** (La Genovese) sostiene che occorrono professionisti capaci di trasferire conoscenze tecniche ma anche la stessa passione per il mondo del caffè. In tal senso risultano fondamentali la passione per l'apprendimento continuo e le capacità di ispirare gli altri, promuovendo un ambiente di crescita collettiva. Per **Fabio Verona** (Costadoro Caffè), ciò che serve è *"una buona capacità dialettica, passione per questo lavoro e competenza".*

A svolgere un ruolo determinante, infine, sono le **Academy**, che offrono corsi di formazione mirati e focalizzati sulle esigenze del cliente e dello staff, come quelli di **Caffè Milani** presso l’**Altascuola Coffee Training** che conta su un polo formativo con più sedi dislocate sul territorio nazionale (Lipomo, Milano, Sassari e Cagliari). Per **Vito Campanelli** di Essse Caffè, l'obiettivo è assistere nei migliori dei modi i clienti con un’offerta formativa completa e articolata, in modo da garantire una formazione di altissima qualità, efficace e continuativa. A questo scopo è nato il Centro di Formazione **"La Classe di Essse"** destinato agli operatori che vogliono imparare la professione o perfezionarsi.