Professione Barista - La fatica di essere "il capo"

money-mixerplanet-img-6f683209

Nessuno che non sia stato imprenditore barista può sapere la mole di lavoro e di responsabilità che si cela dietro questo lavoro

«Non è tutto oro quello che luccica...».
In un momento storico così difficile per il mondo del lavoro, ho spesso sentire dire da chi stava per perdere la propria occupazione: «Quasi quasi, prendo in gestione un bar!» e alla mia domanda sul perché di determinata decisione, mi sento sempre rispondere: «Perché fanno un sacco di soldi senza lavorare molto!», facendosi ingannare dal fatto che circola quotidianamente molto denaro liquido di pronto utilizzo.
In realtà, nessuno che non sia stato imprenditore, può sapere la mole di lavoro e di responsabilità che si cela dietro tale ruolo professionale: rapporto con i fornitori, contrattazioni, scelta dei prodotti, rapporto con i dipendenti, e, non meno importante, gestione amministrativa ed economica (tasse e oneri inclusi). Nella mia vita da barista, ho conosciuto tanti gestori, e voglio sottolineare gli aspetti che hanno fatto di quelle persone imprenditori di successo.

Il ruolo dell’imprenditore
Hanno saputo creare dei rapporti molto amichevoli con i clienti, interessandosi veramente di loro, dei loro gusti, delle loro idee, sempre con uno spirito di allegria e la battuta pronta, lasciando spesso il retro del banco per unirsi a loro in conviviali momenti di relax. Sanno delegare parte del lavoro ai propri dipendenti, fidandosi di loro e sapendo lodarli quando se lo meritano (mi sono rimaste impresse le parole di una mia collega che di fronte all’idea di trovarsi un altro lavoro mi ha risposto: «Non potrei mai, per me è come una famiglia!»).
In quei casi in cui i dipendenti sono numerosi, indipendentemente dal fatto che caratterialmente siano più in sintonia con alcuni piuttosto che con altri, non fanno differenze sul posto di lavoro, dando privilegi o favoritismi in base alla simpatia.

Qualche giorno fa ho assistito ad un cliente che si stava lamentando con molta enfasi ed insistenza del caldo insopportabile che c'era nel locale, nonostante la barista cercasse di spiegargli piuttosto imbarazzata che aveva ricevuto l'ordine dal titolare di non accendere l'aria condizionata.
Dopo alcuni minuti, entra il titolare e il cliente si è ammutolito ed è uscito senza fiatare. Capita che i dipendenti vengano presi come bersaglio di lamentele perchè "più deboli" a motivo del loro ruolo e il titolare può trovarsi "in mezzo a due fuochi": da un lato il cliente che è la sua fonte di reddito, e dall'altro i suoi collaboratori che essendo alle sue dipendenze si aspettano che lui li appoggi e li tuteli e non dovrebbe sottrarsi dal farlo.

Silvia Sophioa Ferretti
Naturopata specializzata in Lettura del Corpo e Psicosmatica.