JCo: post Covid il personale cerca la qualità di vita oltre che soldi

maxresdefault-30-33e689c7

JCo ha rivoluzionato lo scenario della ristorazione a Napoli con il primo ristorante giapponese con cocktail bar, il J, e con il ristorante Aria, una stella Michelin, dotato di un cocktail bar di lusso, The Lodge.

[caption id="attachment_205875" align="aligncenter" width="696"]JCo foto di @NicoleCavazzuti al J di Napoli[/caption]

"Il problema della mancanza di personale nel mondo della ristorazione è serio ed é diffuso in tutta Europa. Anche a noi manca, onestamente. Di certo, oggi per fidelizzare i dipendenti e attrarre nuove risorse ormai non basta offrire solo un buono stipendio ma è necessario garantire anche una buona qualità di vita". Ecco l'opinione di Francesco Morante è tra i soci fondatori della società JCo (guarda il video, clicca qui).

[caption id="attachment_205872" align="aligncenter" width="459"]JCo foto di @NicoleCavazzuti al Sushi and Co. di Napoli[/caption]

Francesco Morante e le tappe principali di JCo

L'avventura di JCo è cominciata nel 2007 con un disco club a Portici, proseguita nel 2014 sempre a Portici con il primo J -ristorante asiatica di alto livello (raddoppiato a Napoli, dove è stato introdotto anche il cocktail bar)- e andata avanti con l'apertura di Sushi and Co., format più easy di cucina giapponese rivisitata che offre servizio take away. Due locali, prima a Portici, poi a marzo 2021 a Napoli.

[caption id="attachment_205878" align="aligncenter" width="475"]JCo foto di @NicoleCavazzuti al J di Napoli[/caption]

In mezzo, nel 2019 in piena pandemia, ecco poi l'apertura del ristorante Aria, fine dininig una stella Michelin, e pochi mesi dopo del suo cocktail bar di lusso The Lodge.

Leggi anche ... (clicca sui titoli)

Martini Cocktail

Come offrire un Martini Cocktail freddo dal primo all'ultimo sorso

Stefano Carlucci: così potrai avvicinare al whisky gli ospiti. Video