

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



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 è 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)

