

Come gestire il personale di un ristorante

La gestione di un Ristorante è fatta di tanti elementi: saper curare la gestione del personale, fare pubbliche relazioni, gestire il rapporto con i clienti, curare il rapporto con lo Chef e relativa cucina, preparare il Menu, seguire gli ordini e i fornitori, e tanto altro ancora.

Meglio donna o uomo?

Gestire un Ristorante non è una cosa da uomo o da donna, però qualche differenza c'è. Se da un verso senso bisogna affrontare ritmi estenuanti, che possono scoraggiare una donna; dall'altro è anche vero che le donne ben organizzate possono coltivare la propria passione per la cucina e realizzarsi professionalmente, insieme ad uno staff che ti rispetta, impara, cresce e si diverte a lavorare con loro.

Un esempio lampante sono le donne Chef che brillano nel panorama italiano, come Luisa Valazza, Nadia Santini, Annie Feolde e molte altre nel panorama internazionale.

Cosa occorre per gestire un ristorante?

Il Management di un Ristorante richiede la capacità di saper lavorare sotto pressione, e comporta:

- energia fisica e mentale
- proattività
- capacità di problem-solving
- capacità di gestire le emozioni (insomma, molta pazienza!)
- definizione e gestione degli spazi operativi: il buon restaurant manager riconosce e rispetta gli ambiti operativi del maitre e dello Chef e, riconosce la funzionalità del compromesso quando necessaria
- autorevolezza attraverso la supervisione, l'ascolto, il consiglio
- rispetto per collaboratori e subordinati

Si può dire che queste sono "regole" che valgono per tutti i ristoranti? Sì! E' cosa buona e giusta ricordarsele e soprattutto applicarle.