

Camerieri in fuga. Perché?

7 riflessioni da valutare per capire il perché.

Come il Coaching può aiutare un imprenditore a superare questa fase.

Sta succedendo e sembra un evento epocale particolare dopo il covid 19 nel modo della ristorazione ,dopo le varie chiusure susseguitesi e varie restrizioni ,hanno portato a varie chiusure di diversi locali e ristoranti ,ha stravolgere questo lavoro ,proprio dal punto di vista psicologico .infatti è diventato un tema ricorsivo da parte di tanti imprenditori del mondo della ristorazione e chef dove sicuramente molti ristoranti ,alberghi e strutture recettive non apriranno per l'imminente stagione estiva, proprio per la crescente difficoltà di trovare collaboratori ,in particolare camerieri.

Le motivazioni ovviamente sono molteplici e complesse e potrebbero rientrare anche in un fenomeno globale chiamato Big Resign, la fuga di massa dei lavori pre pandemia verso nuovi impieghi ,più remunerativi o semplicemente più ricchi di semplicità e meno impegnative dal punto di vista comunicativo e sociale.

È soprattutto la ristorazione non puntata verso l'alto che sta soffrendo parecchio la mancanza di camerieri svegli, comunicativi ,di bella presenza e soprattutto empatici nella condivisione delle vere emozioni.

Sembrerebbe che tra i ristoratori e imprenditori giri un'unica parola : Non vogliono più lavorare.

E con questo unico pensiero stanno abbandonando ma soprattutto non riescono a soddisfare le esigenze delle richieste del mercato attuale ,dove sembra quasi impazzito soprattutto il fine settimana in risposta al periodo di chiusure ,restrizioni green pass ecc.

Analizziamo sette punti .

1 Troppi locali ,troppi franchising ,di ristoranti locali catene = troppa concorrenza .

Oggi aprono e chiudono catene di ristoranti che sono in tutto il mondo ,che hanno abbandonato il concetto del motivo umano più vero di fare ristorazione ,puntando a valori assoluti come il business guardando esclusivamente il foodcost ,risparmio e pressione assoluta ai dipendenti trattati da manager improvvisati come esclusivamente delle macchine del fare e del portare velocemente come macchine a catena di produzione come in fabbriche a ciclo continuo, preteso perché esclusivamente viene pagato uno stipendio neanche adeguato .

Tutto senza emozioni ,empatia ,e valori .

2 La fine dell'impresa familiare

La ristorazione è sempre stata storicamente un'attività principalmente familiare, la dove i componenti si creavano ruoli , competenze e molti capi famiglia indirettamente diventavano padre padrone in famiglia e la catena continuava anche sul lavoro fino a tarda sera per ricominciare a prima mattina.

Tutta la famiglia era sempre impegnata ogni giorno anche a tappare buchi, nel momento delle difficoltà a comprimere lo stipendio o ad annullarselo completamente nei momenti del bisogno.

Oggi l'impresa familiare nel mondo della ristorazione è in caduta libera , perché i figli soprattutto i millennial hanno focalizzato obiettivi diversi dove ci sono con pochissimi sacrifici ma soprattutto perché e innamorati di altri lavori che sono più economici dal punto di vista del sacrificio manualmente e fisico ma soprattutto innamorati di altro ,a differenza dei genitori.

Tutto questo fa anche cadere un modello di business e sociale .I ristoranti o progetti con tanti soci e molte aspirazioni di realizzare tanti soldi dagli investimenti fatti non riescono ovviamente a riprodurre quel modello nel sogno degli investitori dove poi le realtà operative ed economiche si scontrano con un risultato negativo e la prima cosa spesso che viene inefficiata sono i dipendenti,come se la colpa della cattiva gestione e management sia assolutamente del dipendente o della forza lavoro, così da distruggere sogni ed emozioni di chi lavora all'interno

### N3 Contratti al limite o inapplicabili

Molti ristoranti presentano contratti veramente assurdi con un'assunzione di 2 ore, invece ne fanno 8 o oltre, o con mansioni completamente diversi pensando di dover risparmiare evitando il 13 o il 14, come se la colpa dell'insuccesso, della cattiva gestione economica, dei scarsi risultati sia ripiegata sui dipendenti come da soci. Di contro un imprenditore nel mondo della ristorazione ha soprattutto una burocrazia molto complicata e poco applicabile perché ci sono contratti di lavoro che non collimano con le esigenze di un imprenditore sincero e un collaboratore la dove i costi e la pressione fiscale è così elevata che molte volte si sceglie una strada che porta dei rischi e delle insoddisfazioni dal punto di vista dell'imprenditore al collaboratore.

### N4 Lavori temporanei

Il cameriere può in molti casi essere un lavoro temporaneo per esempio uno studente. Benissimo, anche se è comunque un professore con una tecnica che non si inventa dalla sera alla mattina. In questi casi però non possono vigere contratti di lavoro pensati per signori con la giacca bianca che avrebbero fatto questo per tutta la vita bisogna trovare qualcosa di più semplice e molto meno costoso in termini di cuneo fiscale.

### N5 lo sfruttamento degli stagisti.

La ristorazione di qualità, stellata accampata a lungo ora non so di stagisti in cucina, magari giapponesi che lavoravano gratis per poi aprire ristoranti italiani anche di grande successo. Oggi forse quel fiumiciattolo di persone serissime e disponibili a imparare anche gratis eppure pagando sia un po' di seccato. Resta un tema fondamentale ogni impresa fondata sul lavoro gratuito o mal remunerato è un'impresa costruita male e che ragionevolmente non durerà a lungo.

### N6 meglio il reddito di cittadinanza

A me la storia del reddito di cittadinanza che disincentiva al lavoro sembra una stupidaggine sono 600 € circa e a Milano ci fai la fame magari in un paesino del Sud vivendo in casa coi genitori può essere una soluzione ma per il resto non mi convince. Soprattutto non fa altro che additare la mente creativa hanno abituarsi ad esprimere al meglio l'intelligenza umana e sembra che sia una politica sociale ti aiuti esclusivamente a creare una società che potrà essere gestita esclusivamente nel dare senza lavorare. Questo modo di sopravvivere ha creato una involontaria di realizzare il proprio futuro pensando che la manna scenda dal cielo in maniera perenne e pensando che la grandezza del pensiero dell'uomo e della scienza che ci ha portato nello spazio può e sarà chiudersi nell'esclusività del reddito di cittadinanza.

### N7 Lavoratori immigrati

Il cameriere come già il cuoco e aiuto cuoco da anni sarà un lavoro principale per immigrati che sono gli unici a parte o via eccezioni che evidentemente i numeri ci dicono che non sono sufficienti che hanno la spinta a considerare un lavoro di servizio nel 2022 come desiderabile e farlo come si deve con più attenzione al cliente, fatica fisica, orari folli obbligo e di una sempre presenza perché il loro sogno futuro è ritornare nel proprio paese e aprire una propria attività con esperienza acquisita in Italia che sarebbe da spartiacque sicuro per un'attività di successo nel suo paese, in quanto in tutto il mondo il medi Italy food ha il suo gran perché e la sua storia.

Sicuramente ci sono anche tanti altri aspetti che possiamo aggiungere nel contesto scritto e i perché di questa pandemia di risorse per la ristorazione e hotel che tengono lontano persone.

Questi e tanti altri piccoli motivi congelano l'emozione di vedersi creare e sognare nel mondo food che per chi lo vive intensamente e con grande passione questo mondo è concentrato ad andare avanti cercando

soluzioni e modifiche per rendere attraente e dimostrare che ci sono motivi ed emozioni che sono esattamente la differenza e soprattutto soluzioni anche a questa grandissima carenza. Tutto sembrerebbe portarci a una domanda del cambiamento in quanto non è stato mai così attuale la necessità di trasformazione di un'azienda tradizionale con pensieri e azioni validi una volta, ma non più efficaci oggi, in quanto il mondo online ha dato un grande contributo allo stravolgimento nel modo di pensare e di fare le cose ed hanno ridefinito le relazioni ristoranti (aziende o organizzazioni) dipendenti. L'obiettivo oggi di un ristorante è riconnettere l'impresa al proprio scopo o ragione d'essere e soprattutto allineare i propri valori ed obiettivi con i collaboratori. Questo è un grosso dilemma del mondo del food e beverage. Allora ci sorge una domanda molto importante.

In che modo il mondo della ristorazione sta cambiando???

Come un ristoratore può entrare e viverci con successo nel cambiamento con il coaching???

Come il profondo cambiamento, deve essere per un imprenditore della ristorazione un'opportunità per modificarsi e rendere la propria azienda attraente e unico dove sentirsi appagato e motivato alla crescita emozionale e professionale???

Oggi il mondo del coaching, è uno strumento molto potente che ha permesso il cambio del paradigma del pensiero negativo, distruttivo e fallimentare, con un cambio epocale; eliminando le interferenze, creando una cultura dell'alta qualità e soprattutto liberare il potenziale del pensiero delle persone per massimizzare le loro performance. Molti dicono che si ci si sente imbottigliati, impossibilitati nel muoversi agevolmente con il proprio pensiero sentendosi ingabbiato e senza soluzione. Il mondo del coach è così potente e analitico, il quale ti permette con tecniche di profondo ascolto di valutare il presente con analisi del passato per valutare il processo ma soprattutto il pensiero che ha portato la propria impresa a non solo al risultato del presente, ma soprattutto a un futuro disastroso e fallimentare. Il coach, è un aiuto molto potente e penetrante nelle cause delle performance umane, dove permette all'imprenditore o al leader di comprendere meglio i propri errori ma soprattutto progettare il futuro. La qualità del coaching è permettere che l'efficacia di ciò che si fa dipende soprattutto dalle grandi convinzioni sul potenziale umano. Le espressioni tirare fuori il meglio di qualcuno e potenziale nascosto fanno riferimento a questo all'idea che dentro ciascuna persona vi siano delle risorse che attendono soltanto di emergere se non sei convinto che le persone abbiano maggiori capacità di quelle che al momento esprimono non sarai mai in grado come imprenditore nel mondo dell'installazione di poterle aiutarle ad esprimere. E come molti imprenditori oggi imbottigliati nel loro pensiero continua a dire che ci sono persone dipendenti che non lo comprendono ho non ci sono persone competenti ho voglia di lavorare. Se non c'è convinzione queste persone tendono a fuggire perché non hanno la possibilità di esprimere al momento il proprio potenziale annoiandosi e disinnamorarsi della propria attività lavorativa nel mondo della ristorazione. Un vero coach aiuta il leader o in questo caso il proprietario ha pensare ai dipendenti in termini delle loro potenzialità non solo delle performance passate. Molti sistemi di valutazione sono seriamente fallaci proprio per questa ragione le persone vengono messe in caselle dalle quali è poi difficile uscire sia nella percezione che uno ha di sé sia gli occhi del proprietario o del leader del ristorante punto il fatto che le nostre credenze riguardano alla capacità degli altri ha un impatto diretto sulla loro performance è stato adeguatamente dimostrato in una serie di esperimenti nell'ambito della scienza dell'educazione. In questi test si prendeva una classe composta da studenti perfettamente nella norma alle insegnanti o ragazzi eccezionalmente brillanti o che avessero difficoltà di apprendimento alle insegnanti veniva poi chiesto di seguire sullo stesso programma prestabilito per un certo periodo successive valutazioni mostrarlo anche i risultati degli alunni rispecchiano invariabilmente le convinzioni hanno un fattuali dei loro insegnanti riguardo alle loro capacità. Per allearsi e collaborare in modo completo bisogna vedere il potenziale delle persone non le loro performance passate. Un'altra analisi da considerarsi da parte del un coaching di un ristoratore è quello di aiutarli a conoscere e riconoscere il potenziale presente in ciascuno dei suoi collaboratori trattandoli poi di conseguenza. E

cruciale che le persone riconoscano il proprio potenziale nascosto credendo in se stesse. Pensiamo tutti che potremmo fare il meglio in una certa misura ma sappiamo veramente di cosa siamo capaci quanto spesso sentiamo o facciamo commenti del tipo è molto più capace di quanto crede. Un altro elemento importante che il coaching aiuta a mostrare e sviluppare al ristoratore è lo sviluppo della propria intelligenza emotiva e la capacità di dare fiducia. Tutta questione di vedere in se stessi e negli altri in termine di potenzialità ,di gestire ostacoli interni ed esteriori cioè le interferenze, che bloccano l'esprimersi di questo potenziale. In questo momento è giusto porsi delle domande rivelatorie.

Cosa blocca il tuo potenziale?

Quanto del tuo massimo potenziale esprimi sul lavoro?

Cosa impedisce che il tuo massimo potenziale si realizzi?

Qual è il principale ostacolo interiore che impedisce il tuo potenziale di manifestarsi?

Queste ed altre domande ,sono parte integrante della mentalità e del processo del coaching ,che aiuta le persone a scoprire come credere in se stessi e costruire la propria sicurezza del sé e che i successi sono il risultato degli sforzi in atto al cambiamento. Devono sapere che gli altri credono in loro il che significa ricevere fiducia, spazio d azione ,incoraggiamento e supporto nel compiere le proprie scelte e nel prendere le proprie decisioni. Significa essere trattati da pari a voi, anche se il titolo sul lavoro indica un ruolo subordinato. Significa non essere trattati con sufficienza , non essere ignorati ,incolpati ,„minacciati , denigrati ,sfruttati a parole o nei fatti. Sfortunatamente, molti comportamenti di leadership generalmente accettati e persino attesi incorporano diversi di questi aspetti negativi, a tutti gli effetti minando la fiducia in sé e di chi viene giudicato. Quasi tutte le interazioni personali coinvolgono le emozioni gli atteggiamenti di un qualche tipo . La comunicazione di un leader viene in modo particolare vagliata per cogliere le emozioni e i significati che stanno dietro alle parole e prendere coscienza di cosa stai effettivamente provando mentre comunichi in qualità di leader e quindi fondamentale poi, lavorare per passare a quella che potrebbe essere la tua visione della vita per natura scettica o pessimistica o a una positiva. Oggi grazie al coaching ,si possono creare processi e dinamiche che possono cambiare il paradigma del problema ma soprattutto la filosofia di vita ,processi di ascolto attivo, intelligenza emotiva e molto altro ,per crearsi un futuro desiderato .Questo e altro il coaching può realizzare per condurti in un mondo desiderato e fare in modo che la rotta della propria nave venga modificata per permettere che il proprio ristorante diventi attrattiva e pietra miliare nell'attrarre, formare ,sviluppare competenze ed efficienze per realizzare sogni di ogni genere con i propri collaboratori e come una fucina dei migliori, difendendo così l'immagine del proprio luogo di lavoro confermando la differenza dagli altri. Col suo processo mentale e interno grazie al coaching il ristorante diventa così un punto di riferimento superando ristoranti di fama essendo unici in efficacia ed efficienza . La cosa più bella da realizzare è vedere il cameriere o dipendente delle cucine vederli gioiosi e pronti ogni mattina ,anche se sarà una giornata intensa e piena di fatiche ,sarà affrontata con sorriso e successo desiderosi di dimostrare le proprie capacità e portare a casa successi e soddisfazioni dimostrando giorno dopo giorno il suo impegno ,la sua creatività e la sua crescita. Cari ristoratori il coaching è lo strumento per accelerare la corsa del cambiamento del mondo del food .Non utilizzare questo strumento significa non agganciarsi ad nuove opportunità ,con serenità permettendo così di sfruttare il cambiamento come nuove opportunità. Bisogna creare futuri desiderati.

