ARTICOLO DI ELEARNINGNEWS

Year 2 - number 25 Wednesday 16 may 2018

L'apprendimento continuo nella ristorazione

La formazione iniziale non basta. Per il successo dei ristoranti, è auspicabile che i dipendenti siano coinvolti in un piano di formazione continua per rimanere al passo con i tempi.

Quali sono i motivi per cui l'apprendimento continuo è di gran lunga migliore rispetto alla sola formazione iniziale dei nuovi assunti?

1. La tecnologia sta cambiando il mercato della ristorazione

La rivoluzione tecnologica ha cambiato le modalità con cui le persone apprendono e consente alle persone di formarsi e accedere ad informazioni utili ovunque, in qualsiasi momento, su una molteplicità di supporti tecnologici grazie ad Internet. Quotidianamente, nuove applicazioni e tecnologie di comunicazione cambiano il modo in cui le persone pensano e interagiscono.
Per i ristoranti che vogliono stare al passo con la tecnologia non è più sufficiente fornire ai dipendenti la formazione solo all'atto dell'assunzione.

2. Senso di realizzazione personale nei dipendenti

Nel settore dei servizi alla clientela la soddisfazione del personale ha un impatto diretto sulla soddisfazione del cliente. I membri dello staff felici e soddisfatti offriranno un'esperienza migliore ai clienti, rendendoli a loro volta felici e soddisfatti.

Quindi, come migliorare la soddisfazione del personale?

Dal momento che nessuno ama sentirsi demotivato e bloccato in un lavoro senza sbocchi, quando i dipendenti percepiscono di imparare continuamente, migliorando se stessi come esseri umani, provano maggiore soddisfazione verso il loro lavoro... il che si tradurrà in un migliore rapporto con il lavoro stesso e con le relazioni con i clienti.
Inoltre, è doveroso sottolineare che i dipendenti maggiormente soddisfatti sono quelli in grado di orientare il proprio apprendimento: avere la possibilità di determinare il proprio ritmo di fruizione delle informazioni e poter decidere quando e come rivedere le informazioni di cui si ha bisogno per portare a termine il lavoro può davvero fare la differenza nell'apprendimento e nelle performance lavorative.

3. La formazione continua migliora il lavoro in team

Se un dipendente o un team non lavora bene è più efficiente cambiare il modo in cui lavora il dipendente o il team, piuttosto che assumere più dipendenti o sostituire l'intero team. In questo senso, puoi affrontare qualsiasi problema in modo più economico offrendo una formazione continua ai dipendenti.
D'altro canto, i dipendenti che hanno l'opportunità di imparare e migliorare se stessi continuamente saranno più felici e motivati a formarsi, a lavorare meglio e a cooperare tra loro. Un team in cui ogni membro è costantemente impegnato e in crescita creerà un ciclo virtuoso che migliorerà l'intera atmosfera del ristorante. I ristoranti sono gestiti da team di persone: quando tutti sono impeganti in un processo di crescita, vanno d'accordo e lavorano bene insieme, l'intero ristorante ne trae benefici.
Ogni squadra è forte quanto la somma delle sue parti, quindi è importante migliorare continuamente l'esperienza e l'abilità di ogni membro del team.

Leggi l'articolo completo...