La gestione del tempo

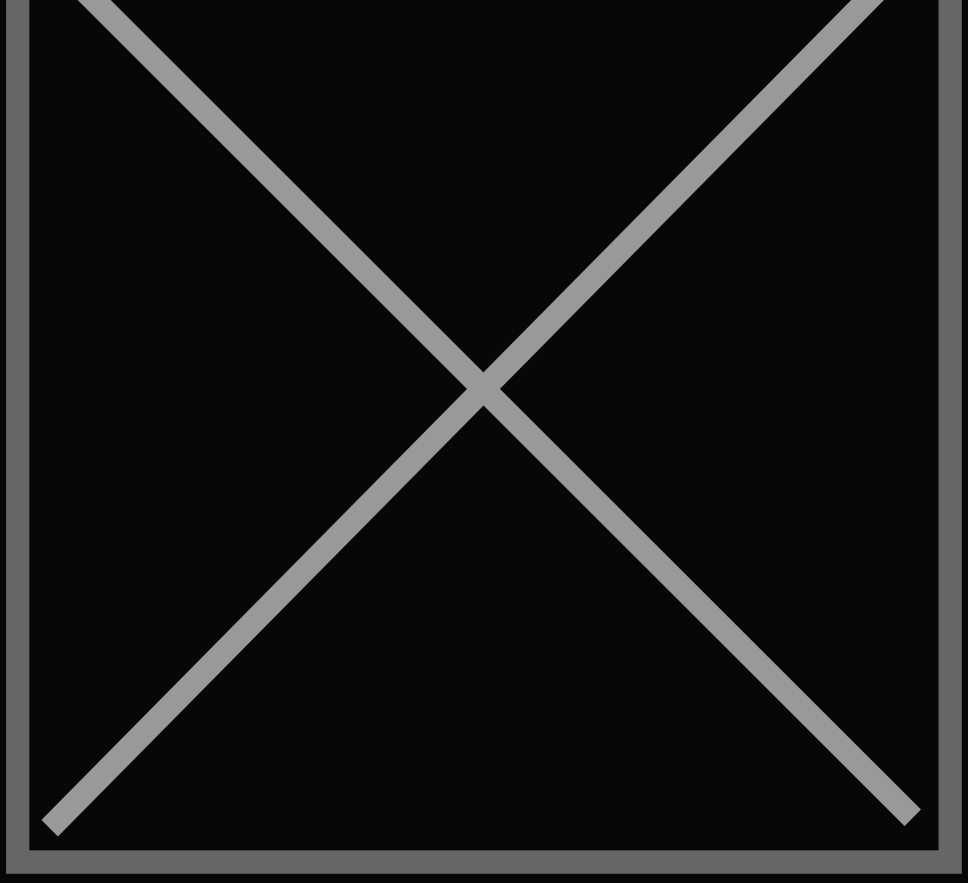
deadline-2636259-640-51940cf1

Uno dei maggiori problemi che vive la maggior parte dei gestori di aziende del settore Ho.Re.Ca., è mantenere l'efficienza aziendale senza sentirsi "sovrastati" dal fattore tempo. Pertanto, occorre che tu definisca l'organizzazione del tempo ideale per le specifiche necessità del tuo locale e, a tal riguardo, ti darò alcuni suggerimenti e strumenti da utilizzare.

Per prima cosa inizia a scoprire come impieghi il tuo tempo durante la giornata. Siediti, concentrati e cerca di fare un'analisi razionale:
? Che cosa hai fatto?
? È stato tempo perso?*****
? È stato tempo ben speso?

***** Ad esempio, se gestisci un ristorante, forse potresti trascorrere troppo tempo a dire, e ridire, sempre le stesse cose ai tuoi collaboratori, oppure a gestire i conflitti che sorgono tra sala e cucina.

Dopo questa analisi, il passo successivo è utilizzare un importante strumento per la gestione del tempo, ossia la **Matrice di Covey**. Per Covey, saper gestire il tempo non significa fare una lista delle attività da svolgere e spuntarle mano a mano che vengono completate, ma è saper pianificare e stabilire delle priorità, cercando di escludere quelle di poco conto. Per questo motivo la matrice è composta da 4 quadranti dove inserire le attività eseguite durante la giornata in base a **urgenza** e **importanza**. Le cose sono urgenti o importanti, entrambe o nessuna delle due? Nessuna delle due, sono le attività da cui devi "stare lontano", o che devi delegare, il quadrante *urgente e importante* comprenderà le attività su cui dovrai subito concentrarti.



Una delle frasi più famose che si sentono quando si parla di gestione del tempo è:

“Se il tuo lavoro è mangiare una rana, è meglio farlo come prima cosa al mattino. Se il tuo lavoro, invece, è mangiare due rane, è meglio mangiare prima la più grande.”

La morale è, affronta i compiti più importanti al mattino. Realizzare questo ti darà la spinta ad affrontare il resto della giornata.