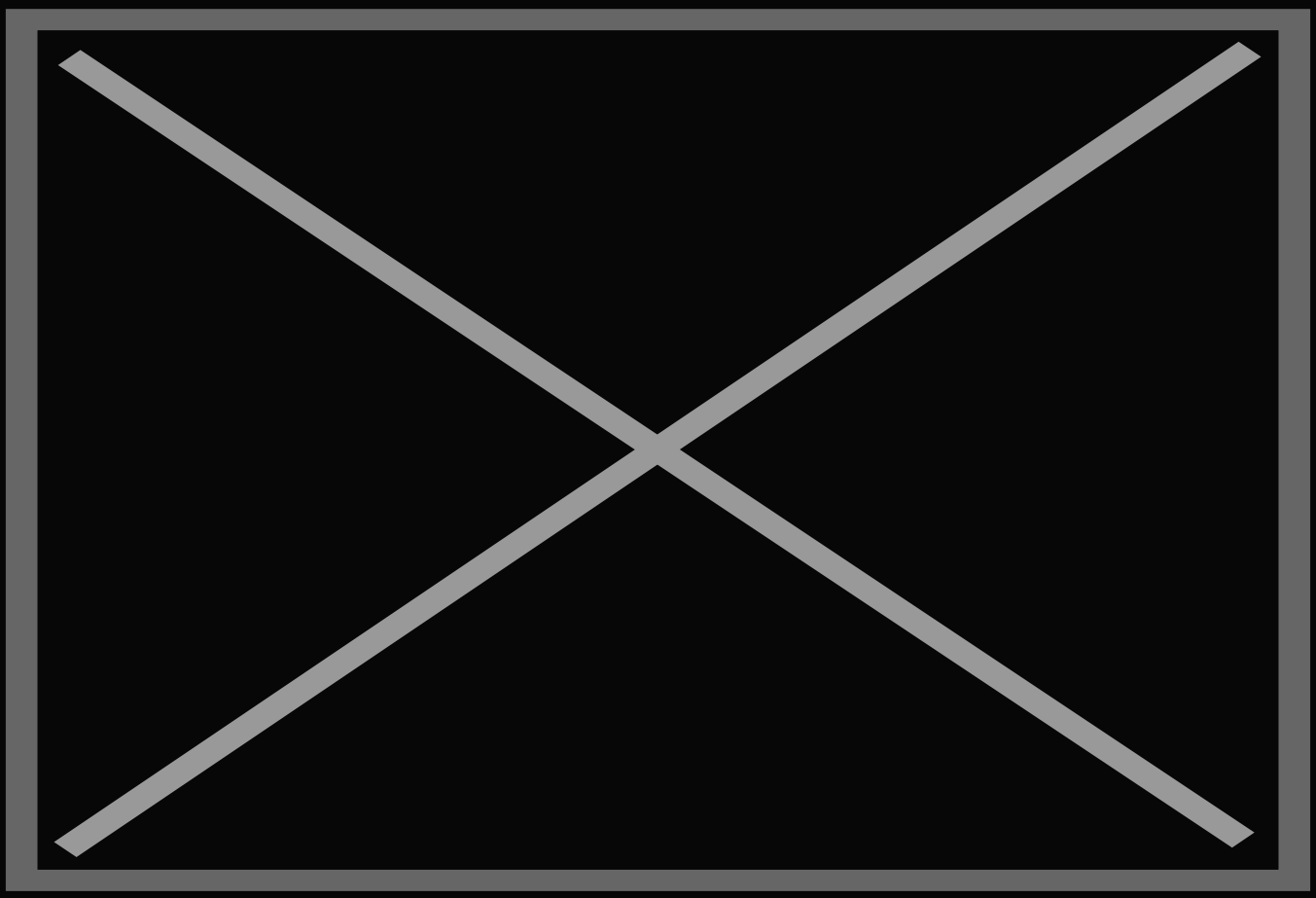
Gardaland: fidelizza il personale con formazione, riconoscimenti e ...

maxresdefault-20-782474b7

Dario Bagnoli, Retail Manager di Gardaland, ci spiega la strategia pensata per stemperare il problema della mancanza di personale e ci racconta l'offerta di iniziative speciali di successo. E annuncia: "L'anno prossimo apriremo l'accademia del gusto". Mentre Fabio Tenuti, Food&Beverage Manager di Gardaland, ci presenta il nuovo panino del Blue Tornado e ci chiarisce come funziona la drink machine dell'Aloha Beach, il bar deputato al pokè, unico punto ristoro con somministrazione di cocktail.



Come si fidelizza il personale? In estrema sintesi, i suggerimenti di Dario Bagnoli, Retail Manager di Gardaland:

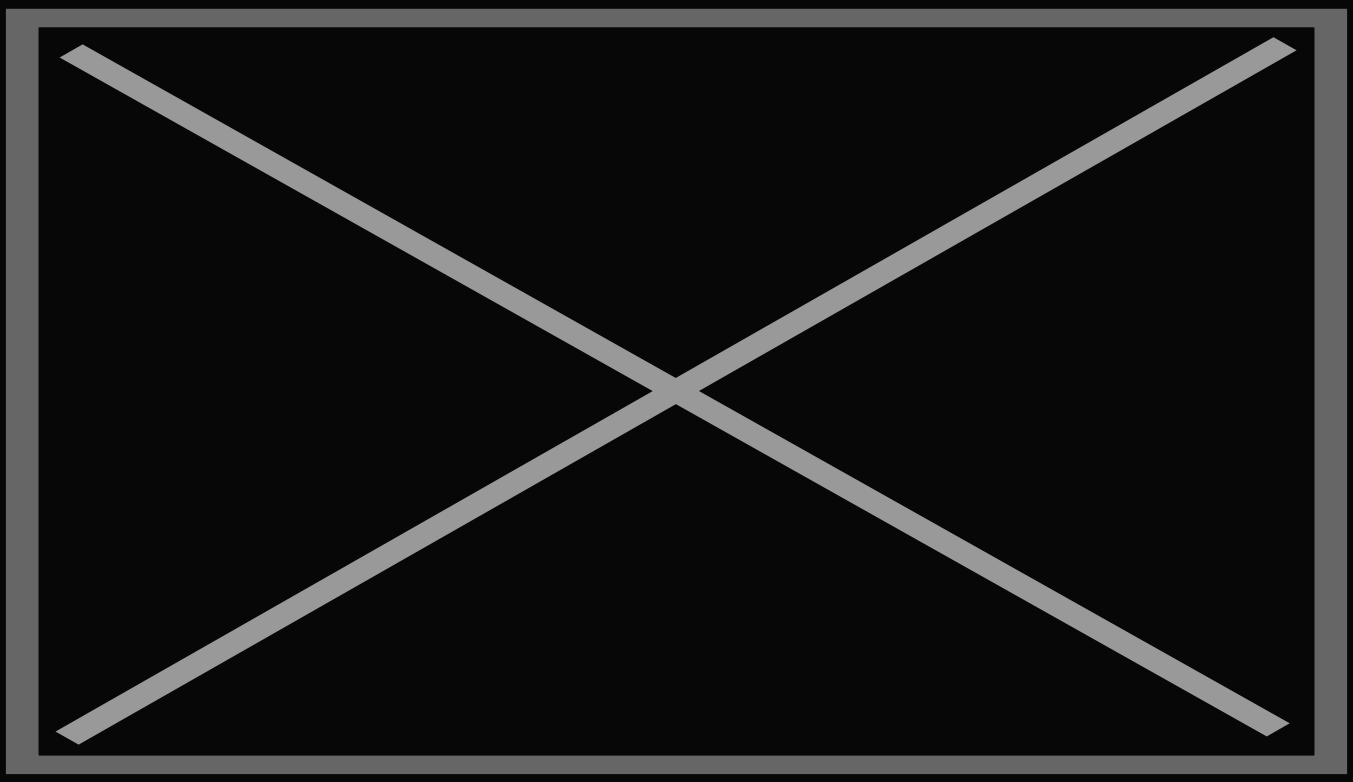
- formazione aziendale
- gratificazione morale
- premi produzione / benefitgardaland

Guarda il video servizio, clicca qui

Come si stempera il problema della mancanza di personale? In pillole, i consigli di Dario Bagnoli, Retail Manager di Gardaland

- Semplificazione della carta food: ogni locale offre in menù in genere sei proposte, al massimo otto
- Caratterizzazione verticale dell'offerta e dello stile del locale. In questa logica, tutti i punti vendita offrono un menù diverso. Si va dalla cucina gourmet del nuovo Corsaro Nero ai pokè dell'Aloha Bar, fino agli hamburger del Blue Tornado

Gardaland non è solo un grande parco d'attrazioni, è anche un importante polo dell'ospitalità con i suoi bar, ristoranti e hotel. Sono centinaia i dipendenti stagionali, full o part time. E le selezioni sono ancora in corso, se vi interessasse...



Primo parco in Italia a sviluppare nel 2021 un protocollo Covid per ripartire in sicurezza con l’introduzione di servizi digitali come l’app Qoda per la gestione delle file virtuali (eliminata da questa stagione), l'anno scorso ha registrato la massima affluenza ad agosto e durante l'evento *Gardaland Magic Halloween*. Numeri lontani dal 2019, ma che fanno ben sperare. E ora lo staff si prepara ad affrontare la big season 2022 con grinta e concretezza.