# Nasce Academy, vivaio di professionisti della ristorazione

head8-37e4141d

Con l'obiettivo di infondere la propria cultura della qualità totale, Cigierre - Compagnia Generale Ristorazione SpA, proprietaria di noti format come Old Wild West e Wiener Haus, ha dato vita ad Academy, il progetto interno di formazione continua pensato per tutti i collaboratori che ogni giorno lavorano per questa azienda, oggi riconosciuta come il punto di riferimento italiano nel casual dining. Un percorso di eccellenza che coinvolgerà tutta la rete con puntuali attività didattiche che sono il frutto di un'accurata ricerca grazie alla quale è stato possibile definire con certezza le procedure per il rispetto degli alti standard di qualità richiesti a ogni ristorante del gruppo. Tutto ciò per mantenere uniforme lo stile di Cigierre, apprezzato dal cliente e fortemente riconoscibile nel vasto e variegato mondo della ristorazione servita.

AcademyIl progetto, già avviato in fase sperimentale da oltre sei mesi, è ufficialmente partito il 3 e 4 novembre scorsi con un seminario rivolto a tutti gli affiliati e i restaurant manager d'Italia. Due dense giornate di aggiornamento durante le quali, in collaborazione con lo studio legale Pessi e Associati – altamente specializzato nel Diritto del Lavoro, Sindacale e della Previdenza Sociale – e Intermedia Selection,  società del Gruppo Key2People nonché leader in Italia nella ricerca e selezione di Professional e Middle Management, sono state affrontate tematiche molto attuali e di fondamentale importanza come il Jobs Act e le migliori tecniche di recruiting. Con 20 anni di esperienza nel mondo della ristorazione servita, oltre 180 ristoranti in Italia e in Europa e un fatturato che nel primo semestre del 2015 ha registrato un aumento del 20% rispetto all'anno precedente, Cigierre è oggi leader nello sviluppo di ristoranti a gestione diretta o in franchising. Una leadership che la realtà friulana ha conquistato privilegiando sempre e in maniera imprescindibile la qualità delle materie prime, del servizio e delle procedure.

Assoluta uniformità di immagine, crescita della competenza, coerenza e riconoscibilità dei comportamenti e innovazione attraverso un percorso di sviluppo comune, sono gli obiettivi che

l'azienda si è posta e che intende raggiungere attraverso l'attività di Academy, suddivisa in tre fasi che iniziano nel delicato momento dell'apertura di ogni ristorante. Si comincia con la formazione frontale che si svolge in uno spazio di oltre 250 metri quadri ospitato dalla sede di Tavagnacco (Udine), completo di cucina e sala conferenze. È il percorso iniziale di due settimane dedicato all'inserimento delle figure chiave, in cui il collaboratore entra a far parte del mondo Cigierre e viene istruito su tutti gli aspetti tecnici, di marketing, comportamentali, sulle procedure e le normative. La seconda fase didattica si svolge sul campo e prevede l'affiancamento degli addetti in uno dei ristoranti-scuola di Cigierre. È il momento decisivo, in cui ogni professionista si immerge nella reale situazione lavorativa ed entra in contatto con il cliente, la cui soddisfazione è punto cruciale dell'attività di ogni punto ristoro del gruppo. Per i nuovi collaboratori che vengono introdotti in strutture già avviate invece, Cigierre esegue un programma di affiancamento dedicato direttamente all'interno del ristorante: oltre a tutte le istruzioni di carattere operativo, in questa fase è molto importante trasferire a ogni individuo anche il concetto di appartenenza a una squadra vincente, in cui l'efficienza di ogni singolo elemento è un fattore fondamentale per il successo comune.  Ma per i collaboratori impegnati negli oltre 180 ristoranti di Cigierre, la formazione non finisce mai. Infatti Academy ha messo a punto un sistema di formazione a distanza che permetterà a ogni franchisee di essere sempre aggiornato: video tutorial, conference call e presto anche un sofisticato portale con sistema di e-learning che permetteranno il costante aggiornamento delle principali maestranze impegnate in ogni locale. Una vera e propria scuola, grazie alla quale c'è sempre una nuova nozione da imparare per svolgere al meglio il proprio lavoro.

*«Con l'apertura di 25 attività a gestione diretta o in franchising, ogni anno l'azienda introduce nel mondo della ristorazione circa 500 nuovi collaboratori* - commenta **Marco Di Giusto**, amministratore delegato di Cigierre - *ecco perché è nata l'esigenza di istituire un'organizzazione che si occupasse non solo della formazione intesa in senso letterale, ma che identificasse i tratti distintivi dell'azienda, il know-how, i suoi valori, la passione, l'innovazione, la responsabilità e la sostenibilità, e li trasferisse a tutti i collaboratori, affinché essi condividano il credo aziendale, per il quale ogni persona impiegata nei nostri ristoranti contribuisce in modo decisivo alla nostra crescita e alla soddisfazione del cliente che sempre di più identifica i ristoranti delle nostre catene come meta di un'esperienza gastronomica o di divertimento e non come scelta subordinata allo shopping o al cinema. Grazie alla qualità e alla varietà dei nostri prodotti e all'impegno dei nostri operatori, oggi agli occhi del consumatore ci distinguiamo dalle altre catene di ristorazione e rappresentiamo un punto di ritrovo capace di offrire un ottimo prodotto a un prezzo sostenibile e ideale per tutta la famiglia»*.

Academy è quindi un vero e proprio vivaio, in cui vengono coltivate competenze e attitudini per creare degli autentici professionisti della ristorazione assistita. Un importante investimento di risorse che

racchiude tutto il mondo Cigierre e che esprime lo spirito innovativo, la leadership e la cultura della qualità che l'azienda friulana ricerca attraverso l'attenta selezione dei prodotti, così come accompagnando il cliente in una vera e propria esperienza di consumo.