

TEAM BUILDING E TURNI SPEZZATI CONTRO IL CARO BOLLETTE, COSÌ LO ZIO BARRETT SCONGIURA LE CHIUSURE

11 Ottobre 2022



BUSSI SUL TIRINO – Senza una base solida di personale, competente, professionale e vicino al progetto nel quale è coinvolto, crescere diventa praticamente impossibile. Parte da questa convinzione la sperimentazione che i fratelli **Marco** e **Dino Giuliani** hanno deciso di far partire dal primo novembre prossimo nella loro impresa di Bussi sul Tirino (Pescara), composta dall'agenzia di scommesse Barrett Play, il ristorante Lo Zio Barrett e il bistro Barrettfood.

Con circa 26 dipendenti il gruppo Barrett è tra le società con il maggior numero di personale di Bussi, ed è proprio sulle risorse umane che caratterizzano il ristorante Lo Zio Barrett, che

ruota il suo nuovo progetto.

“La ristorazione viene vista come un settore in cui i dipendenti sono sempre sfruttati, spremuti e malpagati - spiega a *Virtù Quotidiane* Marco Giuliani - . Ecco perché prima ancora che per il reddito di cittadinanza, c’è tutta questa difficoltà nel trovare il personale. L’assenza delle risorse umane, però, è un problema serio che rischia davvero di portare alla chiusura tante attività. Puoi fare la ristorazione migliore del mondo, ma se non c’è il personale che ti sostiene, non si va da nessuna parte”.

Convinto di questo, Marco ha deciso di puntare tutto “sul benessere dei dipendenti. Vogliamo diventare attrattivi, specie in un posto come Bussi sul Tirino. Le persone devono sentirsi motivate nello scegliere di lavorare da noi, e noi vogliamo solo i migliori. Poiché spesso ciò che pesa molto al personale è la mancanza di tempo libero, abbiamo deciso di organizzare il lavoro in modo da garantirglielo”.

E così se ci sono i ristoranti che hanno scelto di chiudere due giorni a settimana, altri ancora di aprire solo nel weekend, Lo Zio Barrett ha optato per spezzare i turni, con le retribuzioni tarate sul contratto collettivo nazionale. “Ho creato per il pranzo e per la cena due squadre diverse, che lavorano solo in un turno al giorno. L’idea è nata con la consulenza dello chef **Stefano Miani** di Villa Del Barone (a Tocco da Casauria, Pescara)”.

In totale sui due turni saranno coinvolte 13 persone divise tra pranzo o cena, con inversioni ogni settimana. “Abbiamo in progetto di creare un franchising di altissima qualità - annuncia Giuliani - e senza il personale giusto che sposa appieno questo percorso è impossibile crescere e ampliarsi. E allora punto su di loro, cercando di rendere quello della ristorazione un lavoro ‘normale’”.

Per creare gruppi affiatati, Barrett organizza anche giornate di team bulding. “Grazie alla partnership con **Wally del Castello** della Rent and Go di Roccaraso, **Rocco Giallonardo** di Giallonardo Viaggi e **Piercarlo Fisco** della Baita Crete Rosso di Rivisondoli del gruppo Neve & Gusto, per motivare sempre di più i dipendenti e alimentare l’attaccamento all’azienda, abbiamo promosso e lo faremo sempre più spesso delle giornate in montagna dedicate a tutti i dipendenti”.

LE FOTO









