

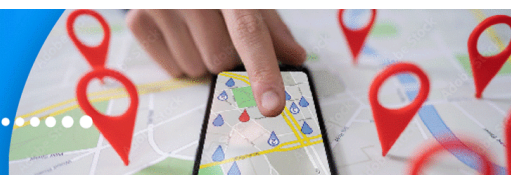


Quick links: [40under40](#) [Nuove aperture](#) [Iscriviti alla newsletter](#) [Rivivi i webinar](#) [Abbonati a Food Service](#)

TradeLab | noovle



Trova i migliori Bar & Ristoranti



LA BRIGATA DI GOA: L'INNOVAZIONE DELLA FORMAZIONE EMOTIONAL FOOD

SPONSORED

OUT OF HOME

🕒 3 min.

19 Ottobre 2022

Un format unico nel suo genere che fornisce strumenti immediati a titolari o dipendenti in ambito Food per affrontare e migliorare le dinamiche comportamentali dentro una cucina



ABBONATI

IL BUSINESS DEL FUORI CASA



Nella tua cucina volano coltelli? Noi facciamo volare sorrisi! Si tratta di un format che lavora sull'equilibrio interno dell'azienda ed applicabile a ogni realtà ristorativa, per le dinamiche emotive e comportamentali che girano all'interno di una brigata di cucina o di un hotel. Un format unico nel suo genere, che porta il cliente ad approcciare nuove opportunità partendo dall'ascolto dei suoi specifici bisogni e obiettivi.

EMOTIONAL FOOD

Si tratta di un **format applicabile a ogni realtà ristorativa e alberghiera**, il cui punto di partenza è l'ascolto dell'imprenditore per capire qual è l'obiettivo che vuole raggiungere e se non lo ha chiaro aiutarlo a focalizzarlo.

*“Abbiamo avuto l'intuizione di individuare la necessità di fare delle consulenze che andassero al di là della consulenza pratico tecnica – spiega **Barbara Lira, Growth Product Manager Food di La Brigata Di Goa** – perché ci siamo resi conto che era altrettanto importante anche una **consulenza per le dinamiche emotive comportamentali che girano all'interno di una brigata di cucina o di un ristorante**. Si può riassumere con una metafora: “Evitare di far venire il mal di pancia a dipendenti e imprenditori pensando al lunedì mattina”. Ad esempio, se all'interno di una brigata il clima non è sereno, vuol dire che ci sono problematiche legate alla comunicazione, a uno scontento generale, a qualcosa che magari non viene rispettato, ad attriti con i colleghi o con il proprietario stesso e di conseguenza chi lavora all'interno di questa realtà lavora con angoscia, con ansia. Siccome si realizzano delle pietanze da gustare queste ultime arrivano sul tavolo non al top perché frutto di una situazione complicata e di conseguenza il cliente percepisce che qualcosa non va, magari il piatto non è buono, o il servizio dei camerieri non è adeguato o sente che il ristoratore litiga con il personale della cucina. In conclusione l'utente finale non rimane soddisfatto, probabilmente non ritornerà nel locale e il ristoratore perderà in fatturato”.*



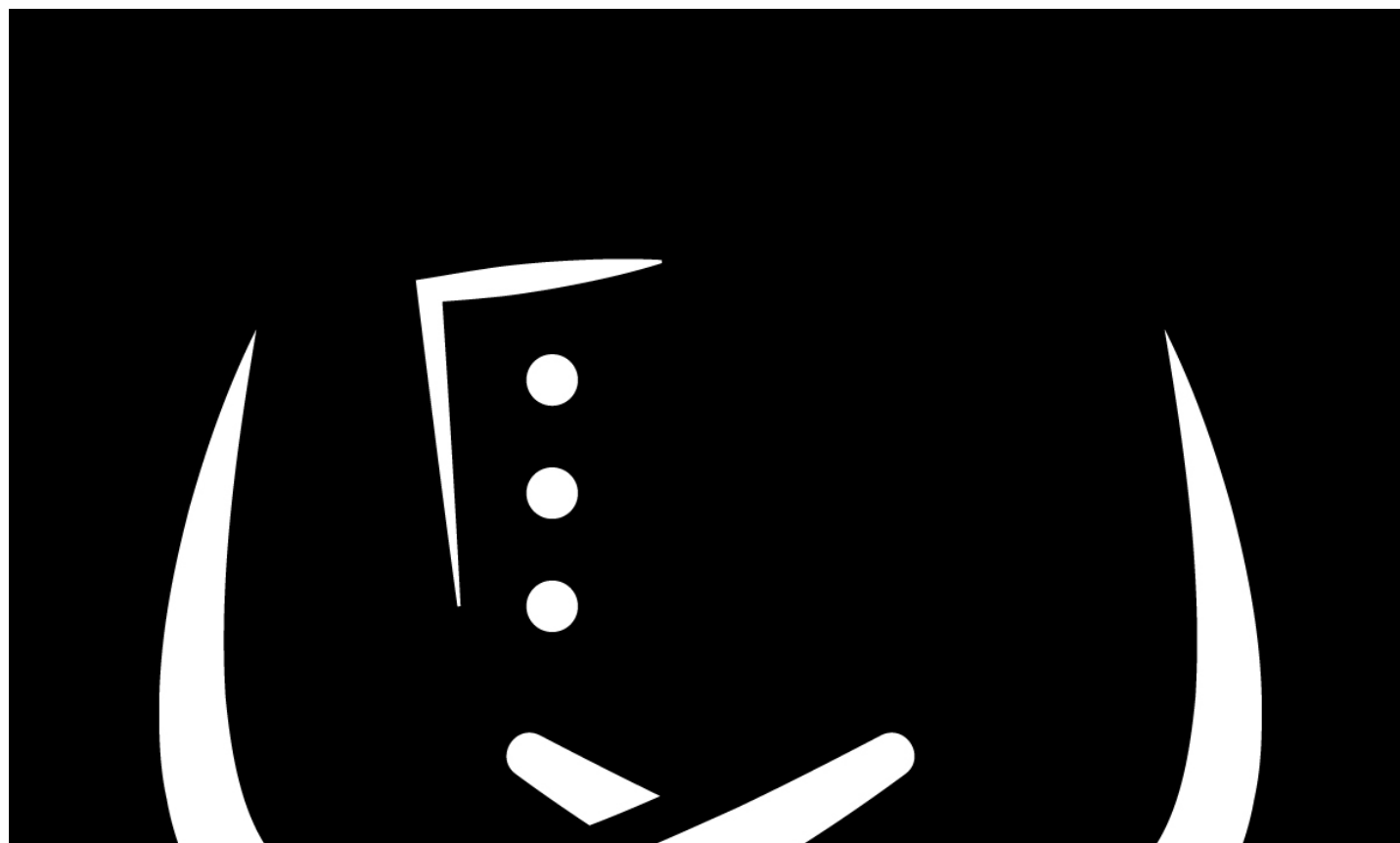
ABBONATI

IL BUSINESS DEL FUORI CASA



Intervenendo sulla parte attitudinale con dei tavoli di lavoro e degli strumenti immediati si concretizza la mossa vincente per andare a lavorare con più collaborazione e serenità così che il risultato finale sia di qualità più alta e di conseguenza anche il fatturato: da consigli e istruzioni su come avere empatia con ospiti e colleghi a come gestire al meglio le emozioni anche nei momenti di forte stress, da come ottimizzare i tempi a come trasmettere in modo efficace il know-how aziendale e vivere al meglio la propria esperienza lavorativa sia singolarmente che con i colleghi.

Un **approccio del tutto innovativo che nasce** dall'esperienza consolidata di La Brigata Di Goa nel settore Horeca e che fornisce gli strumenti immediati a titolari o dipendenti in ambito Food per affrontare e migliorare le dinamiche comportamentali che possono influire sull'equilibrio interno.



ABBONATI

IL BUSINESS DEL FUORI CASA

Content offered by
La Brigata Di Goa

[Vai al sito](#)

© Riproduzione Riservata

[BARBARA LIRA](#)

[BRIGATA DI GOA](#)

[EMOTIONAL FOOD](#)



[ABOUT](#)

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Pubblicità](#)

[Abbonati a Food Service](#)

[Edicola](#)

[Newsletter](#)

[Privacy Policy e Cookie](#)

[Policy](#)

Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

Via Giuseppe Pecchio,
14
20131 - Milano (ITALY)

Copyright © 2015-2022 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati