

Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y
Macarena Antoniazzi

germandebonis

Episodio: 51

Título: Las 10 cosas que hacen Renunciar Empleados en Restaurantes

Participan: Macarena Antoniazzi y Germán De Bonis

Recursos Recomendados: Listas de ideas

SEGUIMOS REVELANDO CUESTIONES QUE HACEN RENUNCIAR A TU EQUIPO

"Un líder no es aquel que tiene el título, sino aquel que reconoce y valora el trabajo de su equipo."

- Gordon Ramsay.

Preguntas de auto evaluación:



1. ¿Reconozco y valoro frecuentemente el esfuerzo de mi equipo?
2. ¿He implementado incentivos claros y motivadores para mi personal?
3. ¿Estoy abierto a flexibilizar horarios o roles para adaptarme a las necesidades de mi equipo?
4. ¿Cuándo fue la última vez que realicé un gesto de agradecimiento genuino hacia un empleado?
5. ¿Ofrezco oportunidades claras de crecimiento y desarrollo a mis empleados?
6. ¿Se siente mi equipo cómodo dando retroalimentación y sugerencias?
7. ¿Tengo políticas claras sobre reconocimientos y recompensas?



Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y
Macarena Antoniazzi

germandebonis

8. ¿He investigado sobre los incentivos que la competencia ofrece a su personal?
9. ¿Qué mecanismos uso para identificar y reconocer el desempeño sobresaliente?
10. ¿He sido flexible en situaciones imprevistas que afectan a mis empleados?
11. ¿He implementado un proceso claro de feedback para saber cómo se siente mi equipo?
12. ¿Reviso y actualizo regularmente las políticas y procedimientos para asegurarme de que son justas y claras?
13. ¿He creado un ambiente en el que el personal se siente valorado y parte esencial del negocio?
14. ¿Qué estrategias uso para incentivar a mi equipo más allá de lo económico?
15. ¿Tengo claro cuáles son los beneficios de tener un **equipo unido y motivado**?
16. ¿Estoy dispuesto a adaptarme y cambiar políticas basadas en el feedback de mi equipo?
17. ¿He buscado ejemplos o referencias de reconocidos restaurantes para mejorar mis prácticas?
18. ¿Con qué frecuencia realizo reuniones para discutir y reforzar la importancia del reconocimiento y la valoración?
19. ¿Estoy realmente comprometido con el bienestar y desarrollo de mi equipo?
20. ¿Puedo identificar áreas de mejora en la forma en que reconozco, incentivo y ofrezco flexibilidad a mi equipo?

Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y
Macarena Antoniazzi

germandebonis

Recursos claves:



Formas en las que puedes ser flexible con tus colaboradores:

1. **Horarios Rotativos:** Permitir que los empleados roten sus horarios, pudiendo intercambiar turnos con compañeros, siempre que se cumplan las horas y responsabilidades.
2. **Jornadas Reducidas:** Ofrecer opciones de jornadas laborales reducidas o part-time para aquellos empleados que lo necesiten, como estudiantes o padres con hijos pequeños.
3. **Opciones de Teletrabajo:** Aunque la gastronomía es un sector presencial, algunos roles administrativos o de marketing podrían realizarse desde casa algunos días a la semana.
4. **Días Libres Adicionales:** Permitir que los empleados elijan algunos días al año para tomarse libres, además de sus vacaciones, para atender asuntos personales.
5. **Capacitación Flexible:** Brindar opciones de capacitación en línea o fuera de horas laborales para que los empleados puedan continuar su desarrollo profesional sin interferir con su trabajo.
6. **Permisos por Situaciones Especiales:** Ser comprensivo con situaciones imprevistas, como enfermedades, citas médicas o eventos familiares, y ofrecer permisos sin penalización.
7. **Zonas de Descanso:** Crear espacios cómodos y tranquilos donde el personal pueda relajarse y desconectarse durante sus descansos.



Restaurantes Exitosos

Con Germán De Bonis y
Macarena Antoniazzi

germandebonis

8. **Feedback Continuo:** Mantener canales abiertos para recibir sugerencias y comentarios de los empleados, y estar dispuesto a adaptar prácticas basándose en este feedback.
9. **Menús Rotativos:** Para chefs y cocineros, ofrecer la posibilidad de influir en la creación de menús rotativos, permitiéndoles experimentar y aportar su toque personal.
10. **Reconocimiento de Festividades Culturales:** Si tienes un equipo diverso, ser flexible y comprensivo con las festividades o tradiciones culturales de cada miembro, adaptando, por ejemplo, el menú o la decoración del restaurante en esas fechas.

Estas formas de flexibilidad no solo ayudarán a crear un ambiente laboral más agradable, sino que también pueden incrementar la satisfacción y lealtad del empleado, lo cual es esencial en la industria gastronómica.

Si te gustó el podcast y comenzaste a trabajar en tu liderazgo con nuestras ideas por favor compártelo con quién creas que pueda necesitarlo y arróbanos en Instagram como @germandebonis para saludarte!