

# Una Dispensa di opportunità «Cerchiamo settanta talenti»

**Pietro Francesconi**  
 ■ MODENA

**TRADIZIONE** in cucina e velocità in sala. O se preferite «slow food and fast service», come dice Alfiero Fucelli, ceo di Dispensa Emilia, la catena di ristoranti che a suon di tigelle ha conquistato il panorama enogastronomico del Nord Italia e che oggi è alla ricerca di 70 risorse tra responsabili, assistenti e operatori. Da 11 anni Dispensa Emilia miete successi, passando da 5 a 150 dipendenti nei 7 ristoranti tra Modena, Reggio Emilia, Bologna, Firenze e, dalla primavera del prossimo anno, Milano, che si è già fatta sedurre da tigelle e pasta fresca targate Dispensa durante Expo (250mila clienti serviti e 18 persone impiegate, il doppio rispetto a quelle previste in partenza). «Da noi tutti fanno tutto - precisa Fucelli -, anche chi è al timone della barca si prende l'acqua e il vento in faccia».

**INSOMMA**, niente colletti bianchi? «Altroché - prosegue - ma non immacolati: devono essere pronti a mettere le mani in pasta e a rimboccarsi le maniche. Il primo step è diventare un ottimo operatore, in grado di garantire al cliente un prodotto di grande qualità fatto al momento con un servizio veloce e al tempo stesso conviviale, come nella tradizione della tavola emiliana». Quindi l'esperienza è un requisito fondamentale? «Assolutamente no, i dipendenti li formiamo noi, facendoli lavorare a rotazione in cucina, sala e cassa anche grazie a stage organizzati con la Bologna Business School. E anche l'età non è una discriminante: i nostri collaboratori vanno dai 18 ai 57 anni».

**LA SELEZIONE** del personale, poi, non passa attraverso una cassetta di posta elettronica: «Tut-

ti i ristoranti organizzano una volta a settimana un open day, durante il quale i candidati possono presentarsi per un colloquio conoscitivo - sottolinea Fucelli -. Mi piace pensare che Dispensa Emilia sia come un vivaio florido con risorse umane sempre pronte a germogliare». In 24 mesi, in effetti, c'è chi è passato da operatore a responsabile di ristorante. «Nel 2015 abbiamo trasformato 25 contratti a tempo indeterminato e aumentato l'organico di 40 unità - conclude il ceo -. Ma non ci fermiamo qui: nel 2016, oltre quello di Milano, vogliamo aprire altri due ristoranti tra Bologna e la Lombardia». C'è in vista uno sbarco all'estero? «È un'idea, ma per ora stiamo coi piedi per terra: ci accontentiamo (si fa per dire) di garantire l'opportunità ai nostri responsabili di un premio in busta paga legato ai risultati che può anche superare la parte fissa dello stipendio».

Dispensa Emilia 'seduce' i clienti a suon di tigelle e pasta fresca  
 «Da noi non ci sono colletti bianchi e l'età non è una discriminante: i collaboratori hanno dai 18 ai 57 anni»



**STAFF**  
 Gli operatori della catena di ristoranti Dispensa Emilia insieme al ceo Alfiero Fucelli

**L'OCCASIONE D'ORO**  
 IN EMILIA ROMAGNA

Una Dispensa di opportunità  
 «Cerchiamo settanta talenti»

**Speed**

**OFFERTA LAVORO**

**TuCar**