

Os desafios de contratar, reter e treinar pessoas

No mercado de alimentos e bebidas, as relações humanas desempenham um papel fundamental para o sucesso das empresas. **A forma como os colaboradores são recrutados, treinados e gerenciados pode fazer a diferença entre um negócio bem-sucedido e um que enfrenta desafios constantes.**

O recrutamento de colaboradores é uma etapa crucial para qualquer empresa de alimentos e bebidas. Durante esse processo, a reputação da empresa e sua marca desempenham um papel importante. **Portanto, é essencial investir no trabalho de marca e na reputação da empresa como parte do processo de recrutamento.**

Além disso, é fundamental preparar os colaboradores para assumirem seus novos papéis por meio de um processo de treinamento adequado para estarem familiarizados com a cultura, valores e políticas da empresa. Isso os ajudará a se integrar mais rapidamente e a desempenhar suas funções de maneira eficaz.

Outro aspecto importante é a comunicação e o feedback dos colaboradores. Ouvir o que os colaboradores têm a dizer e tomar ações com base nesse feedback é essencial para melhorar o ambiente de trabalho e impulsionar a performance da equipe. Dentro do ciclo do RH, que envolve diversas funções, como planejamento de recursos humanos, recrutamento, seleção, gestão de desempenho e aprendizagem, é importante também focar na saúde, segurança e bem-estar dos colaboradores.

O equilíbrio gestão de pessoas

A gestão dos colaboradores traz desafios específicos. É necessário encontrar um equilíbrio entre delegar tarefas, elevar novos talentos e questionar a eficiência das atividades realizadas para não ficar nem muito distante do processo nem muito colado na operação.

Custo alto no treinamento

Um dos desafios enfrentados pelas empresas é o custo alto do treinamento. O processo de capacitação requer investimentos significativos, e há o risco de os colaboradores deixarem a empresa após receberem o treinamento. **Portanto, é essencial avaliar o retorno sobre o investimento em treinamento e criar estratégias para reter os colaboradores após o processo.**

Foca no que tá funcionando

Para superar esses desafios, é importante avaliar o que está funcionando e focar o tempo e a energia nessas áreas. Identificar as melhores práticas, delegar as tarefas adequadamente e alavancar o talento da equipe são passos essenciais para impulsionar a eficiência e o sucesso.

A primeira impressão fica

A primeira impressão é crucial. Segundo o que foi dito na NRA Show 2023, os clientes formam suas opiniões sobre um restaurante nos primeiros 45 segundos, e 90% das pessoas chegam a formar até 11 opiniões nesse curto período de tempo.

Durante a experiência do cliente, há diversos aspectos nos quais eles prestam atenção. O ambiente físico desempenha um papel importante, a presença digital também, mas um aspecto fundamental muito destacado é a satisfação dos colaboradores. E é aqui que o treinamento faz a diferença entre colaboradores que podem se demitir e aqueles que permanecem engajados e satisfeitos. **Fornecer um treinamento adequado permite que os colaboradores se concentrem em suas tarefas e as realizem com eficiência, mesmo em ambientes agitados, como cozinhas.**

A organização interna e a eficiência do trabalho também são aspectos essenciais. Se a cozinha e a área interna estiverem desorganizadas, isso fica evidente para os consumidores, afetando sua percepção da qualidade do serviço e dos alimentos.

Satisfação do colaborador > Retenção do colaborador >

> Produtividade do colaborador > Satisfação do cliente >

> Lealdade do consumidor > Crescimento do faturamento

Empresas que se destacam na experiência do cliente são recompensadas com um aumento no faturamento acima da média do mercado. Portanto, investir no treinamento e no desenvolvimento dos colaboradores, bem como garantir uma equipe feliz e engajada, é fundamental para garantir a satisfação do cliente e o crescimento do negócio.

Conclusão

Com base nas palestras que assistimos na NRA Show 2023, fica evidente a importância das relações humanas para empresas dos mercados de alimentos e bebidas. **O recrutamento de colaboradores, a reputação da empresa, o treinamento adequado, a escuta ativa dos colaboradores e a criação de um ambiente de trabalho saudável são elementos cruciais para o sucesso do negócio.**

**Quer conferir outras dicas e conteúdos?
É só acessar aqui.**

APROVEITE

SEBRAE