

Hola. Contesto como administradora de EL VISO DE MONTERRUBIO

1. En hostelería hay momentos de mucha tensión porque se acumula una carga de trabajo excesiva de forma puntual. En esos momentos es normal que surjan roces entre los miembros del equipo. Pero para compensarlo, es fundamental generar un buen ambiente en las horas de más tranquilidad, cada miembro de la plantilla es para nosotros fundamental, procuramos que se sientan cuidados y al mismo tiempo cuiden el negocio como algo de lo que forman parte.

2. Por supuesto. Tenemos personal de distintas edades, con mucha experiencia y con poca experiencia, locales y de otras ciudades o países, ....

3. La herramienta sobre estilos de aprendizaje me resultó muy útil para entender la forma de trabajar, lo que puede aportar cada uno y lo que le puede hacer sentir mejor en su trabajo. Esto me está ayudando bastante a gestionar el equipo de manera más satisfactoria. ¡Gracias!

Ana López Portela

