

Muerde la Pasta pone en primera fila de atención al público a sus empleados de oficina

[Multimedia](#)

Dejan los ordenadores por unos días para conocer el trabajo de cocina, sala, atención al cliente, etc. El objetivo es rotar por los distintos puestos del restaurante para detectar las peculiaridades y necesidades de cada uno de ellos

Muerde la Pasta, la cadena de restaurantes 'All you can eat', especializada en gastronomía italo-mediterránea, acaba de implantar un innovador programa formativo para el equipo de las oficinas centrales de la compañía. Se trata de "Un Día trabajando en MLP".

El principal objetivo es que, más de 30 empleados de la matriz, conozcan en primera persona las particularidades y la realidad de cada uno de los distintos puestos de trabajo del restaurante y fomentar la creación de sinergias e iniciativas dirigidas a optimizar el funcionamiento de los locales.

El plan, que ha sido diseñado por el departamento de recursos humanos y formación de Muerde la Pasta, está previsto que se ponga en funcionamiento en las próximas semanas, de manera que los responsables de las diferentes áreas de la compañía y sus equipos se integrarán en el día a día de los establecimientos asumiendo las responsabilidades que requiere cada puesto, desde la cocina, el servicio en sala, las islas, las zonas de guarniciones, carnes, pescados, gratinados, pizzas, la zona infantil, las TPVs, o la atención al cliente.

La idea es que cada profesional de oficina cuente con un formador que serán precisamente los empleados de los distintos puestos (pizzas, islas, atención al público, etc.) y conozcan de primera mano, y trabajando con los profesionales que cada día desarrollan ese trabajo, cuál es la realidad de cada uno de estos puestos.

"Queremos que nuestros administrativos, responsables de compras, equipo de marketing, de RR.HH, etc, que habitualmente desarrollan su actividad desde un despacho, y principalmente sentados frente al ordenador, se sumerjan en el papel de los empleados que están más cerca del cliente, y conozcan de primera mano las necesidades de los profesionales que atienden al cliente, responden a sus demandas, escuchan sus sugerencias o quejas, y vean el negocio desde otra perspectiva", ha afirmado José M^a Carrillo, director general de Muerde la Pasta "Pensamos que es una oportunidad excelente para lograr una empresa más eficaz", concluye.

El programa, que tendrá una duración de un año, -hasta marzo de 2018-, incluye también el examen de manipulador de alimentos para aquellas personas que no lo tengan.

La puesta en marcha de esta iniciativa, que tendrá lugar en el centro Muerde La Pasta de Castellón y C. C. Bonaire, forma parte de la estrategia que el nuevo equipo directivo de Muerde la Pasta está llevando a cabo para impulsar su desarrollo.

La oferta gastronómica

Muerde la Pasta es una cadena de restaurantes en los que degustar, -por un precio cerrado que incluye bebidas, postre y café-, todo lo que el cliente desee, entre más de 150 recetas y productos típicos de la gastronomía italo-mediterránea: pastas (secas, rellenas y gratinadas), pizzas saladas y dulces, ensaladas, carnes, pescados, verduras, arroces, etc. además de un gran surtido de postres, helados, etc. Todo ello elaborado diariamente con ingredientes frescos de primeras marcas, sin límite de consumo y con un precio cerrado.
