

Benedetta Andreoli

BOLOGNA

BURGER King punta sui giovani e sulla formazione, con un imponente piano di espansione in Italia che prevede, entro il 2016 l'apertura di 33 ristoranti e l'assunzione di almeno un migliaio di lavoratori. In totale entro la fine di quest'anno dovrebbero essere operativi 171 ristoranti, tra diretti e in franchising. A renderlo noto è la stessa azienda che, intanto, in questo mese aprirà a Segrate (Mi) la prima Burger King Academy italiana, gratuita e aperta a giovani fra i 19 e 30 anni, che potranno frequentare corsi di dieci settimane per diventare manager ed essere subito operativi nei ristoranti italiani della nota catena di fast food. Tra le 33 nuove aperture previste entro la fine del 2016, 8 sono in Emilia Romagna, Marche e Veneto. Burger King ha reso noto che tra poco più di un mese, il 19 maggio, è in programma l'apertura di un ristorante a Castenaso (Bo), quindi ne apriranno altri due, a Piacenza e Parma.

QUINDI nelle Marche, dopo l'apertura di un ristorante ad Ascoli Piceno avvenuta il 17 marzo, ne aprirà i battenti anche uno a Civitanova Marche. Poi in Veneto sono previste 4 nuove aperture, delle quali due dirette – a Rovigo nel mese di giugno e a Thiene (Vi) – e altre due in franchising, delle quali una a Bassano del Grappa (Vi) e l'altra in una località non ancora stabilita. Per ogni ristorante dovranno essere assunti almeno 45 dipendenti, dei quali 40 addetti, 4 manager e un direttore. Nelle tre regioni, quindi, entro dicembre troveranno lavoro almeno 360 persone, mentre altri 45 lavoratori sono stati assunti a marzo nel ristorante di Ascoli Piceno. Il prossimo anno poi sono in programma addirittura ben 12 nuove aperture di locali Burger King fra Emilia Romagna, Marche e Veneto e quindi l'assunzione di almeno 540 nuovi lavoratori. «Il piano industriale di nuove aperture italiane per Burger King – rende noto l'azienda – prevede di arrivare, in tre anni, a 350 ristoranti e circa 10mila posti di lavoro totali».

«BURGER King è un'azienda internazionale nella quale il lavoro in team, il rispetto tra colleghi e dei consumatori, la condivisione e la lealtà sono valori fondamentali e imprescindibili – fa notare la stessa azienda –. Arrivano molti curriculum vitae inviati da giovani, quindi la maggior parte dei neoassunti ha meno di trenta anni, compresi i manager dei ristoranti. Per quanto riguarda la crew, cioè la squadra che lavora dietro il bancone e in cucina, l'età media è inferiore ai 27 anni».