

Contro la guida Michelin | Colloqui di gruppo | Nel mondo e in Italia

Presentiamo un articolo a cura di **Emilio De Risi**, redazione **21 Grammi di Turismo**, sulle risorse umane, sui nuovi investimenti, sul **business travel** e sulle nuove aperture.

E quindi uscimmo a riveder le stelle. C'è qualcosa di sbagliato nella *guida Michelin*? Le critiche aumentano, eppure molti ristoranti agognano una stella. Un articolo del *Financial Times* fa il punto.

Principali attacchi rivolti alla Michelin:

- * Tecnico: i premi danneggiano i ristoranti poiché inducono a restringere la creatività per ottenere stelle.
- * Logico matematico: come può una singola organizzazione coprire così tanti ristoranti?
- * Culturale: la Michelin è *troppo francese* e non ha diritto di giudicare il cibo di altre culture.

Invidia. Tra gli chef c'è chi difende *la guida*, affermando che i media devono parlare di ristoranti per vendere, ma non amano l'idea che ci sia una realtà più esperta e competente di loro (Michelin ovviamente). Anche l'attacco culturale viene respinto, sottolineando come Tokyo oggi abbia più stelle di New York o Londra.

Globalizzazione. Non sono poche le persone a sostenere che la guida abbia creato un modello globale: da un lato si parla di ingredienti locali, dall'altro quello nei ristoranti stellati sembra tutto *cibo Michelin*.

Da ristorante a brand di lusso. Altro punto riguarda i *tre stelle*: prezzi, location, liste d'attesa impossibili hanno

brutalmente estromesso la maggioranza delle persone da questi ristoranti. In poche parole, sono diventati un marchio di lusso come Ferrari.

Business Travel. L'azienda farmaceutica UCB cambia la sua *travel policy*. Attenuate le restrizioni, per i *viaggi che non prevedono pernottamento*, il sistema di prenotazione dell'azienda chiederà: *non puoi fare questa attività in una riunione di Zoom?* Nel primo trimestre, secondo *Skift*, i viaggi della UCB sono diminuiti del 90%, un bel risparmio, ma l'azienda afferma di voler rendere le riunioni più utili e ridurre le emissioni di carbonio.

E se in futuro i *travel manager* diventassero i censori del viaggio aziendale?

Movimenti di borsa. *Trip.com* ha venduto 1.386.440 azioni ordinarie di *TripAdvisor* (più dell'1% di quelle in circolazione). Dopo quest'operazione la **online travel agency** ne possiede il 4,5%, meno del 5% necessario per nominare un membro del consiglio di amministrazione di TA.

È solo una mossa finanziaria o si profila qualche cambiamento nelle alleanze?

Italia: aperture. Eccone alcune interessanti da qui a fine anno: *Mira Hotels & Resorts* a Follonica (52 camere e campo da golf 12 buche); *Nh Hotels* a Firenze con *Palazzo Gaddi* (86 camere); a Venezia con *Grand Hotel Palazzo dei Dogi* (64 camere), *Murano Villa* (104 camere) e *Venezia Santa Lucia* (101 camere). A Milano, sempre *Nh hotels*, ne prevede uno a *CityLife* (185 camere) e uno in *Corso Buenos Aires* (101 camere).

Italia: movimenti alberghieri. *Tui* venderà al gruppo indonesiano *Lohia* la tenuta di *Castelfalfi* (1.100 ettari con hotel, appartamenti, ristoranti, campo da golf, piscina e attività agricole). *Th Resort*, invece, punta a diventare un operatore che integri **ospitalità e tour operating**, nonché a quotarsi in borsa entro quattro anni.

Colloqui di gruppo. Alcune organizzazioni, specie quelle più strutturate, possono ricorrere a questa scelta per velocizzare le fasi della selezione, ma anche per valutare determinate competenze. Ecco qualche consiglio da un pezzo di *Hcareers*.

* **Da fare:** Sii amichevole e mostra di saper giocare in squadra. Prepara un'introduzione che risponda alla domanda *parlami di te*.

* **Da non fare:** non dominare la conversazione (non fare l'essere umano alfa), ma allo stesso tempo non appiattirti sullo sfondo. Non arrivare al colloquio senza un paio di domande da fare all'azienda.