

15 GENNAIO 2022

COMUNICATO STAMPA

## RELAIS & CHÂTEAUX GUARDA AL FUTURO: FOCUS SULLE PERSONE E LE RISORSE UMANE

**La gestione delle HR nei settori dell'ospitalità e della ristorazione, e in particolare la ricerca e fidelizzazione di personale oggi più che mai attento al significato del proprio lavoro e al work-life balance, sono le aree a cui l'Associazione dedicherà maggiore attenzione nel 2022 per affrontare la ripresa post-pandemia.**

**Assegnato al Relais & Châteaux Hotel Borgo San Felice il Sustainability Trophy 2022 per il progetto L'Orto e l'Aia nel Borgo, best practice di inclusione e partecipazione sociale che coniuga sostenibilità e occasione di impiego per giovani con disabilità.**



Per la seconda volta nella storia si è svolto in forma virtuale il **51° Congresso annuale di Relais & Châteaux** che ha visto la partecipazione di **oltre 1000 Chef, Maître de Maison, proprietari e capi servizio collegati da 65 paesi nei 5 continenti.**

Per i **580 hotel e ristoranti** dell'associazione, che complessivamente impiegano **uno staff di 42.000 risorse**, il rendez-vous internazionale è stato un appuntamento importante per riflettere sulla necessità di **evolvere per rimanere al passo con i tempi e adottare un approccio più progressista, dinamico e flessibile al tema cruciale della ricerca e della retention di talenti** in un settore fortemente impattato dalla pandemia.

**La "Great resignation" è una realtà anche nell'ospitalità**, settore nel quale la motivazione dello staff è un requisito fondamentale. Si tratta di un vero e proprio fenomeno sociale, spia di un mutato approccio al mondo del lavoro che vede i lavoratori chiedere più significato, crescita e arricchimento



anche sul piano personale. Per affrontare con successo il delicato periodo della ripresa post-pandemia è fondamentale rispondere con prontezza e proattività a questo stimolo; per questo i 580 Associati si sono impegnati a **dare più fiducia e responsabilità allo staff, ad offrire una retribuzione migliore e un maggiore equilibrio tra vita privata e lavorativa.**

Come primo step di questo percorso, l'Associazione ha annunciato la nascita di [Relais & Châteaux Careers](#), un nuovo portale dedicato al recruitment per attirare talenti e promuovere la mobilità di carriera a livello globale.

### **Più forti che mai**

Nonostante le pressioni subite negli ultimi venti mesi, il General Manager Anthony Torkington ha sottolineato la forza e la coesione dell'**Associazione, che nel 2021 ha registrato un minimo storico di hotel e ristoranti uscenti rispetto agli anni precedenti.** *"Il nostro obiettivo principale è stato mantenere unita la famiglia. Possiamo dire di averlo raggiunto: oggi siamo più coesi e forti che mai."*

### **Più equilibrio tra lavoro e vita privata**

**Philippe Gombert, Presidente Internazionale di Relais & Châteaux,** ha invitato gli Associati a mettersi in ascolto del mercato del lavoro. *"Oggi i giovani attribuiscono grande importanza al work-life balance, molto più delle generazioni precedenti."* – ha commentato. *"Garantire questo equilibrio deve essere la nostra priorità: le persone sono al centro del nostro settore e la 'joie de vivre' che ci consente di accogliere gli ospiti con l'entusiasmo e la cura che si aspettano da noi dipende anche e soprattutto dal benessere personale dello staff. Prenderci cura delle persone che lavorano per noi, favorire la loro crescita professionale e trattenere i talenti sono parte integrante degli impegni sottoscritti con il Manifesto di Relais & Châteaux nei confronti delle nuove generazioni: oggi più che mai dobbiamo onorarli."*

Il nuovo portale dedicato al recruitment e all'agestione delle risorse umane avrà un ruolo centrale nel **percorso intrapreso da Relais & Châteaux per affermarsi come un employer brand.** L'obiettivo di questo nuovo strumento sarà duplice: attirare le promesse dell'ospitalità e della ristorazione offrendo loro la possibilità di formarsi e crescere intraprendendo una carriera internazionale.

**Olivier Roellinger, Vice Presidente Internazionale e proprietario del Relais & Châteaux La Maison de Bricourt** a Cancale (Francia), ha esortato i colleghi a rivoluzionare il loro approccio alla ricerca e gestione del personale per essere leader del settore anche in questo ambito: *"Possiamo e dobbiamo fare ancora di più per il nostro staff, per le persone che fanno vivere le nostre dimore. La passione, l'energia e la mente aperta che contraddistinguono le nuove generazioni sono risorse da coltivare."*

*"E' questa la direzione che dobbiamo prendere, subito e senza esitazioni. Eliminare le differenze di genere, anche dal punto di vista salariale. Creare le condizioni affinché i nostri dipendenti possano beneficiare di un migliore equilibrio tra vita professionale e privata. Aumentare i salari, perché il nostro*



*staff possa condurre una vita ancora migliore. E infine, favorire la mobilità di carriera su scala globale grazie alle relazioni con i colleghi in tutto il mondo.”*

## **I riconoscimenti che premiano l'eccellenza**

Ricerca della perfezione, eccellenza nella quotidianità, competenza sono alcuni dei valori che Relais & Châteaux condivide con i propri partner per completare l'esperienza in ciascuna dimora e offrire momenti unici agli ospiti. Da oltre 25 anni, in collaborazione con i propri partner, l'Associazione assegna trofei in diverse categorie come riconoscimento della passione e dell'impegno dei suoi associati e come omaggio ai talenti e alle competenze eccezionali che contraddistinguono la grande famiglia di Relais & Châteaux.

Al termine di un anno particolarmente difficile, uno dei riconoscimenti più importanti è arrivato in Italia, in Toscana, con l'assegnazione del **Sustainability Trophy 2022 al Relais & Châteaux Hotel Borgo San Felice** di Castelnuovo Berardenga (SI). Conferito in collaborazione con il partner Duval-Leroy, il trofeo **premia l'impegno della dimora nell'ambito della sostenibilità ambientale e sociale**, un punto cardine del Manifesto di Relais & Châteaux firmato all'unanimità dai 580 Associati all'UNESCO a Parigi nel 2014.

Tra le numerose iniziative rivolte alla creazione di un ambiente di lavoro più accogliente e sostenibile **L'Orto e l'Aia nel Borgo**, progetto di inclusività sociale avviato nel 2012 dalla Fondazione Allianz UMANA MENTE, brilla per gli straordinari risultati ottenuti e per la passione e lo spirito di famiglia che lo caratterizzano. *“E' una fonte di ispirazione per tutti noi”* – ha dichiarato **Philippe Gombert assegnando il premio a Danilo Guerrini, Presidente della Delegazione Italiana di Relais & Châteaux** e General Manager della dimora, che attraverso questo progetto offre a un gruppo di ragazzi con disabilità fisica o cognitiva un'occasione concreta di per sviluppare la propria autonomia ed inserirsi nel mondo del lavoro, prendendosi cura dell'orto e degli animali dell'aia che ne riforniscono i ristoranti.

Sono stati inoltre assegnati i seguenti premi:

- **Welcome Trophy**, in collaborazione con Moët et Chandon, consegnato alla famiglia Daubé del **Relais & Châteaux Le Manoir de Lan Kérellec** in Francia per l'atmosfera calda e autentica con cui accolgono da generazioni i loro ospiti.
- **Passion Trophy**, in collaborazione con Hennessy, attribuito all'hotel e ristorante **Relais & Châteaux Bij Jef** in Olanda per la sua incessante ricerca dell'eccellenza.
- **Ethical Cuisine Trophy**, in collaborazione con Taittinger, conferito allo Chef Shinobu Namae e al suo ristorante, il **Relais & Châteaux L'Effervescence** in Giappone, per il suo impegno nella protezione della biodiversità e la cucina di stampo locale e stagionale.
- **Rising Chef Trophy**, in collaborazione con San Pellegrino & Acqua Panna, assegnato a Marko Gajski del **Relais & Châteaux Lešić Dimitri Palace** in Croazia, come segno di riconoscimento della sua crescente popolarità a livello internazionale.



## **About Relais & Châteaux**

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel e ristoranti unici in tutto il mondo, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi, famiglie - uniti dalla passione per il proprio mestiere e dal desiderio di instaurare con gli ospiti un legame autentico.

Presente in tutti e cinque i continenti, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza e fino alle spiagge dell'Oceano Indiano, Relais & Châteaux invita i viaggiatori da ogni angolo del mondo a vivere dei "delicious journeys", assaporare l'inimitabile art de vivre radicata in ogni cultura locale e condividere esperienze uniche e indimenticabili.

Gli associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo, affinché possano continuare ad essere tramandate e a prosperare.

Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a tutelare il patrimonio culturale di ciascun territorio e l'ambiente.

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

@relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys

## **Contatti**

Relais & Châteaux Italia

c/o Spaces Bastioni di Porta Nuova, 21, 20121 Milano – Italy

Tel.: 00 39 02 6269 0064

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners

Chiara Borghi - chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556139