

SDA Brevoni
Svilupa le tue competenze e allarga i tuoi orizzonti in
Marketing, Vendite, Comunicazione e Distribuzione.
Scopri i programmi di formazione

> Home | Attualità > In primo piano | Tutte le donne di Peck

1 COMMENTI PinIt Tweet 2 +1 0 Log in

Stai pensando... A UNA DONNA CHE LASCIA IL SEGNO?

PROTAGONISTE

Tutte le donne di Peck

La rinomata gastronomia milanese sta facendo conoscere le eccellenze italiane nel mondo. E gestirà l'unico ristorante di Palazzo Italia durante Expo 2015. Un grande risultato. Grazie anche al suo lato "rosa"

di Nicoletta Pennati - 23 ottobre 2014

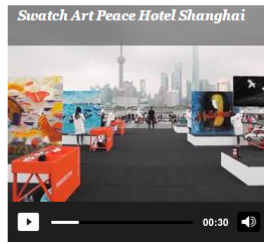


Peck? La gastronomia milanese per eccellenza. Da più di 130 anni. Ma non solo. Oltre al negozio ci sono anche il ristorante e l'Italian Bar. A Milano. E 25 punti vendita: 21 in Giappone, uno a Singapore, due a Taiwan e l'ultimo appena aperto a Seul, in Corea del Sud, martedì scorso. Insomma, Peck vuole essere sempre più il marchio ambasciatore dei prodotti e della cucina italiana di alta qualità nel mondo. Soprattutto dalla fine del 2011 quando Pietro Marzotto ha preso il controllo della società (acquistata definitivamente nell'aprile 2013 ndr), Peck punta sempre più in alto. Lo dimostra la partecipazione e la vincita del bando per la gestione dell'unico ristorante di Palazzo Italia a Expo 2015. Un successo conquistato con grande determinazione. Grazie alla professionalità e allo spirito di squadra di chi lavora in azienda. Centotrenta dipendenti di cui circa il 30 per cento sono donne. Che fanno la differenza. Motivate, entusiaste, piene di energia, multitasking, non demordono facilmente. A loro viene chiesto sempre il massimo. E ci riescono bene. Con molti sacrifici però. Come ci raccontano.



Stefania Tanchis, 45 anni, friulana di Codroipo (Udine), laureata in economia e commercio, è a capo di amministrazione, finanza, controllo e risorse umane, unica donna nel consiglio di amministrazione.

"Da subito ho lavorato in aziende familiari di medio-piccole dimensioni del Nord-Est che si stavano ristrutturando e riorganizzando. L'esperienza più significativa l'ho fatta in Veneto quando il proprietario dell'impresa, impegnata nel settore plastico, mi ha coinvolta nei processi produttivi facendomi così capire e appassionare al controllo di gestione. Sapere come funziona tutto, avere una visione generale è molto importante nel mio lavoro. Ciò che apprezzo di più della mia funzione è essere presente nel momento del cambiamento di un'azienda e prendere parte alla sua evoluzione e organizzazione. Come sta accadendo in Peck. La sfida è passare dalla gestione "storica" a quella odierna incominciata a fine 2011 con l'arrivo di Pietro Marzotto. L'obiettivo è dare un nuovo impulso all'azienda per far conoscere l'eccellenza di Peck sia in Italia sia all'estero. Con nuove aperture (l'ultima è di martedì 21 ottobre, a Seul, in Corea del Sud, con il punto vendita, l'enoteca e il ristorante Peck aperto all'interno del Lotte World Tower ndr) e con Expo 2015 dove gestiremo il ristorante di Palazzo Italia. Per riuscireci al meglio sono molto importanti le persone e "accompagnare" a occupare ruoli diversi e crescere all'interno dell'azienda mi piace molto. Tutto questo richiede un impegno totalizzante. Come donna si fa più fatica nonostante Marzotto non faccia alcuna differenza. Per esempio: una donna che si arrabbia è considerata isterica, un uomo invece ha carattere; se un uomo dice una cosa ha un peso se una donna dice la stessa cosa non viene considerata. Comunque le donne hanno una marcia in più. Maggiore sensibilità. Nella carriera mi ha aiutata il fatto di non avere figli ma, da 24 anni a questa parte, un compagno quasi sempre in viaggio di lavoro. Comunque non ho rimpianti. Nel corso della vita si fanno delle scelte. Ci sono eventi ed occasioni. Nessuno ti costringe in una direzione o nell'altra. Il mio è un mestiere da lupo solitario. Non posso avere amici sul posto di lavoro. Va bene la confidenza, ma il mio è un ruolo e ben definito. Devo essere temuta e non amata dai dipendenti. Non devo incutere paura. C'è differenza tra autorità e autorevolezza. Il tempo libero? Poco. Da due anni e mezzo lo passo in treno. Vado a Codroipo (Udine) dove c'è la mia casa e il mio compagno. Cerco di vedere le mie nipoti, incontro le amiche. Vado a correre. A Milano invece mi alleno con il tapis roulant e quando il tempo è buono vado al Parco Sempione. Sogni nel cassetto al momento non ne ho perché stare qui da Peck mi appaga. Avevo già lavorato per Marzotto in un'altra azienda veneta del settore food e quando pensavo che non mi sarei più mossa eccolo propormi di venire qui: al mio arrivo rimasi folgorata. Questo è un posto magico".



GUARDA TUTTI I VIDEO

FACILE QUANDO LA GIORNATA È DIFFICILE
Perché Leerdammer è tagliato per risolvere.
facileonleerdammer.it

Firme

TERESA CIABATTI
Messaggio promozionale

GIUSI FERRÉ
Kate Middleton è una vera sorpresa

DAVIDE OLDANI
Identità Golose Chicago. Tanto spazio all'Italia

TUTTE LE FIRME

Io donna consiglia

- MADE.COM**
Scopri il design innovativo di MADE.COM
- Io donna e Oxfam**
Sei scrittrice, mille storie di donne
- FASHION**
PRIVATE&PUBLIC
Il doppio gioco della moda
- Best Shopping Guide**
Scopri le boutique più chic d'Italia
- BEAUTY COACH**
Essere belle a tutte le età. Chiedi agli esperti!
- living.corriere.it**
20 idee di arredo con i colori
- IMPRESSUM**
Video moda? Style lo gira con l'iPhone 6 Plus
- Gara Fashion**
Twin-Set cerca tre ambasciatrici per il 2015

Matrimonio.it

Consigli, idee e contatti utili per organizzare facilmente il tuo matrimonio!
Matrimonio.it

I colori della tua città

PARTECIPA AL

Stai pensando... A UNA DONNA CHE LASCIA IL SEGNO?

PROTAGONISTE

Tutte le donne di Peck

La rinomata gastronomia milanese sta facendo conoscere le eccellenze italiane nel mondo. E gestirà l'unico ristorante di Palazzo Italia durante Expo 2015. Un grande risultato. Grazie anche al suo lato "rosa"

di Nicoletta Pennati - 23 ottobre 2014

Io Guardo



Patrizia Finotti, 50 anni, milanese, Chef all'Italian Bar, in Peck dal 2001.

"Sono arrivata da Peck per caso. Con l'arrivo del secondo figlio avevo deciso di smettere di lavorare. Poi mi chiamò Stefano Gariboldi, all'epoca direttore del locale, con cui avevo lavorato in Rinascente con la gestione Marchesi. Accettai con l'idea di rimanervi al massimo sei mesi. E invece sono ancora qui. Il mestiere di cuoco è pesante. Facciamo i turni. Tre sere alla settimana torno a casa alle 22-30, gli altri giorni alle 17-30. Nel caso sia previsto un banchetto però tutto cambia. La media è di dieci ore al giorno. Lavoro a sabati alterni, la domenica invece il locale è chiuso. La mia soddisfazione più grande è essere diventata responsabile della cucina qui all'Italian Bar. Per riuscire ho dovuto essere dura, indossare una maschera per ottenere rispetto. Ho lavorato sodo per dimostrare quello di cui ero capace. E' stata una grande vittoria per una donna. La sensazione? Come togliersi un sassolino dalla scarpa. **Ho dimostrato di poter riuscire a gestire lavoro e famiglia.** Non avrei mai potuto farcela se non avessi avuto un marito molto disponibile che mi ha sempre sostenuto e spalleggiato. Soprattutto nel crescere ed occuparsi dei ragazzi. I miei figli poi non si sono mai lamentati. Il maggiore oggi ha 20 anni e sta seguendo le mie orme: dopo aver fatto la Scuola alberghiera e lavora in sala al Principe di Savoia. Il secondo ha solo 13 anni ed è ancora alle medie. Comunque sia la mia vita è stata ed è solo lavoro e famiglia. **Niente vita sociale, niente amiche o amici.** Ma va bene così. Sono soddisfatta di quel che ho fatto. Quello che arriverà, arriverà. Confesso però che non mi dispiacerebbe avere l'opportunità di andare a lavorare all'estero per l'azienda oppure essere all'Expo con lo chef del ristorante Peck..."



Sara Giannotti, 41 anni, milanese, aiuto cuoco e pane e pasta dal 2009. Da sei anni al reparto pasta fresca. Da un anno e mezzo anche al ristorante di solito ai primi, ma in questo periodo anche ai secondi.

"Ho studiato da grafica pubblicitaria, ma quando ho finito la scuola sono entrata subito in cucina patendo delle basi: tritare il prezzemolo, preparare gli antipasti... Ho cominciato 14 anni fa al ristorante della Rinascente poi sono stata da "Esco pazzo" a Senago. Il mio amore per il disegno mi ha sempre aiutato **nella composizione dei piatti**, nell'accostamento dei colori. In questo lavoro metto tutta me stessa. E una gioia stare ai fornelli. Qui da Peck ho cominciato nel settore pasta fresca sei anni fa. Poi, un anno e mezzo fa, mi hanno chiamato al ristorante per occuparmi dei primi e negli ultimi tempi mi dedico ai secondi. Pro e contro? **E' un mestiere creativo, divertente, coinvolgente.** Però si stanno tante ore in piedi; si devono sollevare pesi non indifferenti come pentole piene, sacchi di farina, etc. E' inoltre pesante non solo fisicamente, ma soprattutto psicologicamente. Richiede grande concentrazione e occorre avere la mente sempre lucida per saper lavorare in perfetta sintonia con i colleghi. In particolare quando si devono preparare i piatti. Tutti al momento. L'adrenalina in quei momenti va a mille. Mai farsi prendere dal panico anche se è inevitabile. E poi, con la cucina a vista come abbiamo noi, bisogna saper muoversi con gli occhi sempre addosso. Come donna poi, lavorando in un mondo estremamente maschilista, **devo fare il quadruplo per farmi tenere in considerazione.** E devo essere sempre al massimo. E' dura, ma ci si fa l'abitudine. Fondamentale poi essere pazienti e diplomatici con i colleghi anche se da Peck la cucina è ampia..."

La mia vita privata? **Sono single e ho rinunciato all'idea di avere figli ormai.** Mi dispiace, ma è andata così. La persona giusta però potrebbe ancora capitare. In un futuro vedrei anche un locale tutto mio. Con solo donne. Sono più creative, sanno organizzarsi meglio e sono multitasking".



GUARDA TUTTI I VIDEO >



facileconleerdammer.it

Firme



TERESA CIABATTI
Messaggio promozionale



GIUSI FERRÉ
Kate Middleton è una vera sorpresa



DAVIDE OLDANI
Identità Golose Chicago. Tanto spazio all'Italia

TUTTE LE FIRME >

Io donna consiglia



Scopri il design innovativo di MADE.COM



Io donna e Oxfam. Sei scrittrici, mille storie di donne



Il doppio gioco della moda



Scopri le boutique più chic d'Italia



Essere belle a tutte le età. Chiedi agli esperti!



20 idee di arredo con i colori



Video moda? Style lo gira con l'iPhone 6 Plus



Twin-Set cerca tre ambasciatrici per il 2015

Matrimonio.it



Consigli, idee e contatti utili per organizzare facilmente il tuo matrimonio!

Matrimonio.it

I colori della tua città



PARTECIPA AL CONCORSO E VINCI FANTASTICI SMARTPHONE LUMIA

Foto più viste



Moda / NEWS MODA

Calze, calzoncini e parigine. Sempre in vista come le star

Nelle stagioni passate le calze non si indossavano neanche d'inverno, ora a 12 mesi l'anno sotto a sandali, stralci e décolleté. La tendenza dalle passerelle autunno/inverno 2014 e primavera estate 2015 è

Stai pensando... A UNA DONNA CHE LASCIA IL SEGNO?

PROTAGONISTE

Tutte le donne di Peck

La rinomata gastronomia milanese sta facendo conoscere le eccellenze italiane nel mondo. E gestirà l'unico ristorante di Palazzo Italia durante Expo 2015. Un grande risultato. Grazie anche al suo lato "rosa"

di Nicoletta Pennati - 23 ottobre 2014



Alessandra Marzoni, 50 anni, milanese, Commessa vendite in particolare nel reparto pasticceria, the e caffè dal 1984.

"Avevo vent'anni quando ho cominciato a lavorare da Peck, in precedenza avevo aiutato nel negozio di mio padre. Vendevamo ricambi d'auto e io stavo alla cassa. **Mi è sempre piaciuto il contatto con i clienti**, se stessi davanti ad un computer morirei. Oggi sono in grado di gestire tre reparti senza alcun problema: il banco ravioli, la pasticceria, the e caffè. Sono l'unica a conoscere a memoria tutti i codici e i pezzi dei prodotti Peck. Saranno almeno un migliaio sia i primi che i secondi. Saperlo mi diverte, non è una fatica, ma un gioco. La mia grande passione è **creare le confezioni regalo** perché posso dare libero sfogo alla mia fantasia e al mio gusto estetico utilizzando sacchetti, sacchetti, scatole, flocchi, etc. Per questo amo il Natale: è il periodo dell'anno in cui il lavoro è tantissimo, non c'è mai tregua, ma la soddisfazione nell'impacchettare è tanta! **E' bello anche consigliare i clienti**, aiutarli nella scelta dei prodotti. Cosa consiglio? Dipende dal cliente e se la sua intenzione è quella di acquistare per sé o fare un regalo. La confezione risotto, parmigiano e zafferano piace molto. Vanno molto di moda anche differenti tipi di sale provenienti da tutto il mondo in vasetti. Apprezzatissimi sono i formaggi freschi come mozzarella, ricotta e burrata fatti qui da noi ogni mattina dal casaro. Con gli stranieri me la cavo con un inglese scolastico, ma ora l'azienda sta per organizzare dei corsi per migliorare la conversazione e mi sono già iscritta. Questo lavoro è la mia vita e **la passione non si è mai spenta**. Mi sono sposata a 21 anni e ho avuto due figli, poi ho divorziato. Ho sempre fatto solo sei mesi di maternità: avevo mia madre che mi teneva i bambini. Una volta il contratto era di nove ore al giorno per sei giorni la settimana, sabato compreso. Ora con i turni è meno pesante. Quando i bambini erano piccoli è stata dura, ma poi sono cresciuti e hanno imparato a gestirsi i pasti. Sono stata fortunata con loro: mia figlia studia ingegneria mentre mio figlio fa il liceo artistico. Non mi hanno mai creato problemi".



Cristina Tamarro, 49 anni, milanese, Commessa vendite in particolare nel reparto pasticceria, the e caffè.

"Ho affinato le mie conoscenze nel mondo del caffè e del the lavorando per una decina d'anni in una bottega storica di Milano, la Torrefazione Hodeidah. Una bella esperienza, il mio biglietto da visita per entrare, tre anni fa, da Peck, il mio sogno da sempre. Qui ho perfezionato e migliorato le mie conoscenze anche a livello internazionale. Offriamo infatti una scelta di un centinaio di alcuni molto pregiati provenienti da tutto il mondo, classici, neri, bianchi, semifermentati, aromatizzati. I caffè, di varietà arabica, provengono da una quindicina di piantagioni selezionate. Sono molto pregiati. Uno su tutti: il Kopi Luwak, la cui miscela deriva da chicchi parzialmente digeriti da un animale: lo zibetto asiatico. Mi affascinano e mi incuriosiscono entrambi i mondi del the e del caffè (ha sposato un torrefattore da cui però ha poi divorziato ndr). Li amo entrambi e penso di trasmettere questo mio sentimento ai clienti. Il mio più grande desiderio? A dire il vero ne ho due. Il primo è **visitare i giardini del the in Sri Lanka o in India con i miei due figli**. Nello studiare il the infatti ho letto della bellezza dei luoghi dove viene coltivato. Paesaggi da fiaba dove le donne raccolgono con grande abilità le preziose foglie. Il secondo l'ho già avvertito grazie alla nuova gestione in azienda: **ho ottenuto il part time** per stare più vicino ai ragazzi. Conciliare famiglia e lavoro non è mai stato facile lavorando in negozio. Ero sempre di corsa. Mai un sabato a casa, mai ferie nel periodo di Natale... Ora va molto meglio".



GUARDA TUTTI I VIDEO >

Firme

TERESA CIABATTI
Messaggio promozionale

GIUSI FERRÉ
Kate Middleton è una vera sorpresa

DAVIDE OLDANI
Identità Golose Chicago.
Tanto spazio all'Italia

TUTTE LE FIRME >

Io donna consiglia



Scopri il design innovativo di MADE.COM



Io donna e Oxfam
Sei scrittrice, mille storie di donne



PRIVATE&PUBLIC
Il doppio gioco della moda



Scopri la boutique più chic d'Italia



BEAUTY COACH
Essere belle a tutte le età.
Chiedi agli esperti!



living.corriere.it
20 idee di arredo con i colori



IMPRESSUM
Video moda? Style lo gira con l'iPhone 6 Plus



Gara Fashion
Twin-Set cerca tre ambasciatrici per il 2015

Matrimonio.it



Consigli, idee e contatti utili per organizzare facilmente il tuo matrimonio!

I colori della tua città



PARTECIPA AL CONCORSO E VINCI FAVOLOSI SMARTPHONE LUMIA

Foto più viste



Moda / NEWS MODA

Calze, calzettoni e parigine. Sempre in vista come le star

Nelle stagioni passate le calze non si indossavano neanche d'inverno, ora 12 mesi l'anno sotto a sandali, stivali e décolleté. La tendenza dalle passerelle autunno/inverno 2014 e primavera estate 2015 è sulle celebrità



Buy Now

