

LA NUOVA FASE

EMERGENZA COVID

RICHIESTA

Mancano all'appello almeno 150 tra specialisti e non. L'analisi del fenomeno di Fipe Confcommercio

Si pranza all'interno ma manca il personale

Ristoranti e alberghi alla ricerca di cuochi e camerieri

MASSIMO BRANCATI

● Da oggi si potrà tornare a pranzare e cenare all'interno di un ristorante. Una condizione attesa con ansia dagli operatori di settore della Basilicata, una regione che si «concede» poco all'aperto, visto le temperature non sempre in linea con la stagione primaverile.

Ma c'è un altro problema da risolvere. E riguarda la carenza di personale: un ristorante su tre e un albergo su cinque è sempre alla ricerca di cuochi, barman e camerieri. Un «universo» di professionalità che per troppo tempo è rimasto paralizzato a causa dell'emergenza sanitaria. Secondo Fipe-Confcommercio complessivamente mancano all'appello circa 150mila lavoratori. In Basilicata i posti offerti tra specialisti e non, sia in cucina che per i servizi al tavolo sono tra i 100 e i 150 a cui si aggiunge almeno il triplo di personale stagionale che serve alle strutture ricettive. Quindi è una

platea piuttosto consistente per la realtà lucana. In particolare – prosegue Fipe – stiamo parlando dei 120mila professionisti a tempo indeterminato che nel corso dello scorso anno, a causa dei troppi impedimenti imposti alle nostre attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i loro contratti. Si tratta di cuochi e bar tender di lunga esperienza, attorno ai quali, spesso, sono state costruite intere imprese. A questi si aggiungono altri 20mila lavoratori che lo scorso anno lavoravano a tempo determinato e che oggi, anche alla luce dell'incertezza sul futuro, potrebbero preferire strumenti di sostegno al reddito, invece di un vero impiego. «Per invertire questo trend e rendere nuovamente la ristorazione attrattiva soprattutto per le figure più professionalizzate - sottolinea l'associazione - è importante che la politica dia un segnale di fiducia, ribadendo che il processo di riapertura sarà irreversibile».

«La Federazione Italiana Cuochi

e gli Istituti Alberghieri – dice Michele Tropiano di Federalberghi – ci stanno dando una grossa mano ma troppi colleghi ancora lamentano difficoltà a reperire personale persino camerieri. Diventa complicato in questo modo programmare la stagione turistica per l'estate». Intanto Federalberghi guarda allo strumento dei bonus vacanze. Quasi 2 milioni le famiglie che hanno ottenuto il contributo nel 2020 ma che non lo hanno ancora speso. Per un controvalore che si aggira intorno ai 500 milioni di euro. A loro si rivolge la possibilità, introdotta con il decreto Sostegni bis (Dl 73/21), di utilizzarlo anche presso agenzie di viaggio e tour operator, e non più solamente presso le strutture ricettive aderenti all'iniziativa. L'ampliamento delle modalità di utilizzo del bonus risponde alla necessità di spingere le famiglie beneficiarie a spenderlo. In Basilicata lo scorso anno i bonus erogati non hanno superato le 2 mila unità per meno di 1 milione di euro.





TAVOLI Si torna a mangiare all'interno dei ristoranti [foto Tony Vece]