

Ristoranti senza personale mancano cuochi e camerieri



PROFESSIONI La cucina come occasione di lavoro

Calo di iscritti negli istituti Alberghieri. Il settore necessita di slancio e investimenti

● Un ristorante su tre e un albergo su cinque in Basilicata è sempre alla ricerca di cuochi, barman e camerieri. Secondo Fipe-Confindustria complessivamente mancano all'appello circa 150mila lavoratori. In Basilicata i posti offerti tra specializzati 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. Mancano profili o è colpa del reddito di cittadinanza come dice il ministro Santanchè?

SERVIZIO IN II >>

OCCUPAZIONE

LAVORO: CRITICITÀ E SVILUPPO

MONITORAGGIO

Per il periodo natalizio servirebbero nel territorio lucano non meno di 7.510 addetti alla ristorazione. Si cerca personale qualificato

Cuochi e camerieri introvabili in Basilicata

Effetto reddito di cittadinanza o carenza strutturale di profili?

● Solo qualche giorno fa il ministro del Turismo **Daniela Santanchè** ha usato parole forti sul reddito di cittadinanza: «Ha impattato moltissimo sul settore del turismo» che quest'anno si è visto mancare 250 mila addetti con una perdita di fatturato di 6,5 miliardi di euro. I dati dell'ultimo Bollettino del Sistema informativo Excelsior, realizzato da Unioncamere e Anpal confermano che tra novembre e gennaio 2023 solo il settore della ristorazione in Italia ha necessità di

quasi 140mila addetti di cui il 62,2% è considerato di «difficile reperibilità». Nella nostra regione le «entrate» previste da questo mese a gennaio 2023 sono 7.510 (per tutte le professioni) con una tendenza analoga a quella nazionale, in alcuni casi accentuata nei com-

parti ristorazione e alberghi. La posizione



Superficie 91 %

della Ministra trova il sostegno negli ambienti dell'Horeca: per cuochi e ristoratori una stretta sul reddito di cittadinanza può rappresentare un tentativo, ma certamente non è in grado di far fronte alla difficoltà nel reperire personale. Anche il presidente Fipe - Federazione italiana dei pubblici esercizi (Confcommercio), **Lino Enrico Stoppani**, sottolinea come una riforma del reddito di cittadinanza fosse importante, ma come la realtà criticità fosse legata soprattutto alla mancanza di personale qualificato.

A confermare la bassa incidenza del reddito sulla mancanza di personale è il sondaggio online di LavoroTurismo (sito Web pensato per la ricerca di lavoro, personale, informazioni e servizi nel turismo), realizzato in collaborazione con Italia a Tavola, da cui è emerso che solo il 3% dei lavoratori ha rifiutato l'impiego perché aveva il reddito di cittadinanza. «Sono giù tre annate estive - sottolinea **Biagio Salerno**, presidente Consorzio Turistico Marmorea - che abbiamo difficoltà a reperire non solo personale specializzato in cucina ma anche addette alla pulizia delle camere. I rapporti con gli Istituti Alberghieri sono intensificati per avere ragazzi e ragazze da selezionare che però dimostrano di preferire strutture extraregionali. Lo stage in azienda continua ad essere lo strumento più

efficace. Certo l'iniziativa di una riforma del reddito è stata accolta in maniera positiva perché i cuochi e i titolari dei ristoranti lo ritengono un tentativo, ma certamente non ritengono che questa possa rappresentare una soluzione definitiva alla difficoltà del reperire personale». L'emergenza sulla carenza di personale è reale e tutto ciò che può influire su questo ritorno dei giovani alla ristorazione, può servire, anche a partire dalla stretta sul reddito di cittadinanza, anche se questo sicuramente non può bastare. Al momento infatti mancano all'appello alcune migliaia di persone rispetto al 2019. Professionisti, dunque, con esperienza nel settore. Esattamente le figure che oggi si fatica a trovare. Ciò che serve, infatti, secondo Fipe, sono investimenti nei percorsi di orientamento, dedicati ai ragazzi delle scuole e ai giovani, e di riqualificazione professionale rivolti anche ai lavoratori in uscita da aziende di altri settori che chiudono o delocalizzano. Da qui la doppia proposta di Fipe-Confcommercio: «Se si vuole invertire questo trend negativo - spiega la Federazione - occorre far conoscere ai giovani le reali potenzialità del comparto. Mancano completamente quei percorsi di orientamento dedicati ai ragazzi delle scuole e ai giovani in generale, che al momento non sono informati sulle opportunità di lavoro e su quali prospettive di crescita professionale e salariale esistono nelle nostre imprese».

Il presidente di Confcommercio Potenza, **Fausto De Mare**, aggancia la difficoltà a reperire cuochi e camerieri a un discorso più ampio, con il settore della ricettività che annaspa: «Per le imprese lucane la crisi sembra non avere fine. Non bastavano due anni di pandemia che hanno azzerato quasi tutto il giro d'affari del settore con conseguenze pesantissime dal punto di vista occupazionale. Con l'improvviso rialzo dei prezzi delle materie prime e dell'energia che ha fatto ricadere gli imprenditori del settore nella nebbia dell'incertezza al punto che il fatturato della ristorazione non tornerà ai valori pre Covid fino al 2023 per 6 imprese su 10».

[ma.bra.]



FEDERALBERGHI
Il presidente
regionale
Michele Tropicano



FIPE
Il presidente nazionale
Lino Enrico Stoppani



CONFCOMMERCIO
Il presidente di
Potenza, Fausto De
Mare



TURISMO
Biagio Salerno,
presidente del
Consorzio turistico
Maratea

03015

MANO D'OPERA
Un ristorante su tre e un albergo su cinque in Basilicata è sempre alla ricerca di cuochi, barman e camerieri. Secondo Fipe-Confindustria complessivamente mancano all'appello circa 150mila lavoratori. In Basilicata i posti offerti tra specializzati 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

