



(/) Ristorazione. Orienta alla ricerca di almeno 500 persone

Maurizio Carucci giovedì 9 giugno 2022

L'Agenzia per il lavoro lancia un grido di allarme: non si trovano più cuochi, camerieri, baristi e pizzaioli. Un vademecum per far incontrare domanda e offerta. Tra digitale e nuove abitudini



Una barista a lavoro - Archivio

L'Agenzia per il lavoro Orienta (www.orienta.net (<http://www.orienta.net>)) è alla ricerca di almeno 500 persone nel settore bar, ristorazione, hotel e B&B da inserire subito. Ma allo stesso tempo lancia un grido di allarme per la stagione estiva: non si trovano più **cuochi, camerieri, baristi e pizzaioli**. In alcuni casi c'è addirittura il rischio di chiusura dell'attività per mancanza di manodopera disponibile. Tra le ragioni di questa carenza preoccupante c'è anche la migrazione di molti addetti del settore della ristorazione e della ricezione alberghiera verso altri ambiti lavorativi in cui si sono ricollocati, come per esempio nelle mansioni di **operai e magazzinieri**. In questi due anni di pandemia c'è stata una forte migrazione di questi lavoratori verso altri settori produttivi e oggi, a seguito della ripresa economica, non hanno intenzione di ritornare alle precedenti mansioni. Da aggiungere, inoltre, una minore disponibilità di diversi candidati verso i lavori stagionali e che richiedono

una disponibilità lavorativa in orario serale e nei fine settimana. Un insieme di fattori, quindi, che sta mettendo in ginocchio tantissime strutture e aziende in ragione di un paradosso: il lavoro c'è, ma mancano i lavoratori. «Ogni giorno riceviamo decine di richieste di manodopera dai settori della ristorazione e della ricezione che abbiamo difficoltà a trovare per mancanza di disponibilità di candidati – spiega **Paola Davina Demartini, dell'Area Manager di Orienta** -. Purtroppo dobbiamo registrare da parte di queste aziende una richiesta quasi disperata di queste figure. Alcuni pensano addirittura di non aprire per la stagione estiva. C'è poi una difficoltà specifica per la cena: molte delle persone che contattiamo non sono disponibili a lavorare nella fascia serale e nei festivi, ma privilegiando solo l'ora di pranzo e le giornate feriali. La difficoltà del settore, poi, si allarga ad altri ambiti produttivi in cui c'è una carenza di manodopera specializzata che denunciavamo da tempo come **elettricisti, carpentieri, idraulici, meccanici, contabili e molti professionisti del settore informatico**».

Un vademecum per far incontrare domanda e offerta

Un italiano su cinque alle prese con la ricerca di lavoro lo cerca nel comparto Horeca (<http://Ho.re.ca>): in contraddizione con le proteste dei titolari che lamentano di non trovare dipendenti, vi è un'offerta di camerieri, cuochi, receptionist e altri operatori che è desiderosa di imparare e soprattutto disposta a lavorare alle giuste condizioni. Secondo le stime di **Jobtech** (<https://jobtech.it> (<https://jobtech.it>)), il 21,8% di chi oggi cerca un lavoro in somministrazione lo fa in questo settore. L'anno scorso era solo il 12,3% degli italiani. Sebbene nel 2021, per la prima volta nella recente storia italiana, si sia ridotto il numero delle attività ristorative del nostro Paese, con 396.993 unità rispetto alle 397.700 del 2020, **secondo la Fipe** mancano comunque **150mila addetti**. Un numero enorme, che però può essere colmato migliorando i processi di ricerca e passando attraverso le opportunità del digitale. A questo proposito, Jobtech ha elaborato cinque suggerimenti utili per migliorare i processi di ricerca:

1. Offrite stipendi chiari, dignitosi e rispettosi delle ore extra

Diciamolo: è il vero elemento di discussione. La media degli stipendi non viene reputata all'altezza delle mansioni, degli orari e degli alti livelli di stress; gli straordinari non vengono quasi mai pagati e i contratti spesso brevi e non offrono abbastanza prospettive.

2. Prospettate un percorso di carriera

Dopo due anni di pandemia e ricollocazione dei lavoratori in altri settori, il datore di lavoro deve entrare nell'ottica di prendere personale da formare, se vuole programmare una stabilità nel suo personale. Il turn over che ha visto protagonisti i lavoratori del settore dal lockdown in poi va colmato con forze giovani, nonostante la loro inesperienza. La consapevolezza di questo elemento può essere davvero strategica nel lungo periodo.

3. Definite un team operativo per creare relazioni di valore

La relazione tra i colleghi deve essere chiara e propositiva, perché è anche

da gerarchie, ruoli e mansioni definite che passa la serenità del lavoratore. L'attaccamento al posto di lavoro rappresenta uno dei fattori più determinanti per la retention del dipendente, soprattutto in un momento storico in cui la passione per il mondo della ristorazione sembra scemata tra i lavoratori italiani.

4. **Organizzate gli orari lavorativi**

Il cosiddetto "orario spezzato" è uno degli elementi più difficili da gestire per i dipendenti, che praticamente azzerano la possibilità di avere una vita privata al di fuori del lavoro. Chi cerca personale deve tenerne conto se vuole attrarre e mantenere i propri dipendenti.

5. **Ricordate che il passaparola non basta più**

Appendere un "cerca cameriere" sulla vetrina del proprio ristorante non è più sufficiente per trovare dipendenti: il processo di reclutamento è diventato, soprattutto per i lavori stagionali, più complesso, veloce e digitale. Chi cerca lavoro, oggi, è un *millennial* o appartiene alla Generazione Z, è abituato a gestire via web qualunque aspetto della propria vita personale, lavoro compreso.

Tra digitalizzazione e nuove abitudini di consumo

Oltre alla digitalizzazione, il settore della ristorazione ha subito grandi cambiamenti e il Covid ha accentuato alcune trasformazioni già in atto. TheFork, in collaborazione con Euromonitor, rivela le conclusioni principali di uno studio che analizza quest'industria e i suoi sviluppi negli ultimi 15 anni. L'industria della ristorazione rivolta al pubblico è una delle più grandi componenti dell'economia in **Europa**, con un valore di oltre 326 miliardi di euro nel 2019 e una crescita del 3% nel periodo 2016-2019. Lo stesso vale per l'**Italia**, dove nel 2019 la ristorazione ha generato 78 miliardi di euro, con una crescita dello 0,7% tra il 2016 e il 2019. Nel 2019-20 il **Covid**, con le restrizioni e limitazioni imposte dai confinamenti, ha causato un calo del 38% del valore della ristorazione in Europa e del 36% in Italia. Nel 2020-21, con l'allentarsi delle restrizioni, si è tornati a una crescita del 23% fino ad arrivare a vendite per 250 miliardi di euro nel 2021, con 6,4 milioni di persone impiegate nel settore a livello europeo; anche nel Bel Paese la crescita è stata del 23%, ma con 62 miliardi di euro di vendite e l'impiego di un milione di persone. Nonostante un contesto economico complesso e dopo due anni di pandemia, **le previsioni sulla crescita della ristorazione rimangono positive, attestandosi a un +8% medio a livello europeo e in Italia fino al 2025**. In effetti questa crisi ha rivelato un'agilità e creatività notevoli nell'industria, ma anche la resilienza dei consumatori europei che hanno fatto delle uscite al ristorante un'abitudine radicata nella loro vita quotidiana. In questo panorama **le sfide future di TheFork sono relative al sostegno del tessuto economico locale dei ristoranti**, aiutandoli a sviluppare il loro business. Per sostenere i propri obiettivi, l'azienda sta investendo nel miglioramento continuo del proprio gestionale per fornire **soluzioni innovative e all'avanguardia in termini di gestione delle prenotazioni e dei ricavi**,

ma anche per offrire ai consumatori **un'esperienza sempre più personalizzata**, massimizzando la loro soddisfazione e fidelizzazione. Negli scorsi anni è aumentato anche l'interesse verso lo sviluppo sostenibile e i cibi locali, con un impatto ridotto sull'ambiente. Secondo un sondaggio di Euromonitor, **nel 2021 il 26% dei rispondenti in Europa (dato che sale al 36% in Italia) ha dichiarato di cercare nel cibo delle caratteristiche sostenibili**, mentre il 13% in Europa (il 9% in Italia) si dice disposto a pagare di più per prodotti sostenibili.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

