



I "COMPETITOR"
L'aumento
dell'offerta di pasti
pronti nei supermercati
ha determinato la perdita
di quote di mercato
per i ristoranti

258 mila

Carenza
di lavoratori
nei settori
della ristorazione
e dell'ospitalità
nel 2025
Il "mismatch"
tra domanda
e offerta di lavoro
è in aumento
del 4%
nell'ultimo anno

PREVISIONI

Il 2025 sarà un anno di transizione per il settore della ristorazione, con sfide e opportunità che si intrecciano. I ristoratori che sapranno adattarsi alle nuove tendenze e investire in tecnologia, sostenibilità ed esperienza del cliente saranno in grado di superare le difficoltà e cogliere le opportunità di crescita

Withub

oggi, da pochi anni ha aperto a Milano il Cortecchia.

Come cercare di risolvere questa mancanza di attrattività del comparto? «Innanzitutto dobbiamo spiegare ai ragazzi e alle ragazze che fare i cuochi o i camerieri non significa solo lavorare nei ristoranti alla moda - ha esordito lo chef - Esistono la ristorazione collettiva, la ricerca e tante altre opportunità che ruotano attorno al cibo. È fondamentale farlo capire subito nei primi anni di formazione, quando uno deve ancora orientarsi. E, soprattutto, bisogna farli studiare. Sarò un po' duro, ma è meglio avere meno persone con una voglia autentica di applicarsi

in questo mondo piuttosto che puntare sui grandi numeri».

«Purtroppo la bolla è scoppiata quindi è inutile girarci intorno - ha proseguito Tomei - Inoltre, ci vuole tanto rispetto da parte di chi offre il lavoro. Due giorni di libertà alla settimana in un ristorante sono fondamentali per chi lavora, ma deve anche avere una vita, soprattutto quando è giovane. Questo è un momento che passerà, e come tutte le crisi, va visto come un'opportunità. Piangersi addosso non serve a nulla. Lamentarsi che i giovani non fanno più questo lavoro è inutile, il punto è che i giovani vanno educati».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

Formare Camerieri Flex Sfida nata in riva al Lario

Lavoro. Il progetto per persone migranti o in stato di svantaggio sociale
Una trentina i soggetti coinvolti tra città e lago: «È un primo passo»

ERBA

Creare una rete stabile di enti sul territorio che dialoghino tra loro e sviluppino un modello per favorire l'inserimento lavorativo. Si è tenuto martedì all'interno di RistoExpo un tavolo di confronto sul modello utilizzato per il corso di Cameriere Flex del Patto Territoriale "Lario: creatività e attrattività per l'occupazione" che rientra in un progetto finanziato da Regione Lombardia.

Presenti gli enti di formazione (Cometa, Cfp Como, Enaip Como, Ial Lombardia), i Centri per l'Impiego, la responsabile delle risorse umane del Gruppo Alberghiero Meta e la Cooperativa Intesa Sociale che gestisce progetti volti all'accoglienza di richiedenti protezione internazionale.

Domanda e offerta

«Oggi ci troviamo di fronte a uno sbilanciamento tra domanda e offerta, con una carenza di personale qualificato e un fenomeno di emigrazione, dove molti scelgono di lavorare all'estero, in Svizzera ad esempio, o abbandonano la propria professione dopo pochi anni di carriera. La sfida per la Provincia di Como è quella di guidare e promuovere momenti di aggregazione per affrontare queste problematiche» ha sottolineato Fabio Chindamo dirigente Settore Area politiche attive del Lavoro della Provincia di Como.

La rete che si è creata grazie al Patto Territoriale, con la Provincia come ente capofila, è

composta da 22 partner di progetto e 23 enti di supporto. L'iniziativa insiste su due filiere, quella del turismo al centro dell'incontro di martedì e quella del tessile che inizierà nella seconda parte dell'anno. I corsi di "Cameriere Flex" e di "Tintore" sono stati pensati per migranti di prima generazione e persone in stato di svantaggio sociale, per i quali è previsto un modulo propedeutico per rafforzare le competenze linguistiche e relazionali.

«La prima fase del progetto sta per concludersi con il termine dei corsi di formazione per la figura del cameriere "flex", una sorta di figura ibrida nel mondo della ristorazione, che opera sia in cucina, sia al bar, sia come cameriere. La definizione "flex", introdotta dagli enti di formazione, non corrisponde a quella di un cameriere tradizionale, poiché non possiede tutte le caratteristiche ufficiali di questa figura. Si tratta di un "jolly", una risorsa versatile che può essere impiegata in diversi contesti. Ora si passerà alla fase dei tirocini».

Coinvolte per ora 18 persone su Como e undici sul lago: «I numeri sono ancora un po' sperimentali, anche perché gli enti



Una figura
che può operare
sia in sala che al bar
o in cucina



Fabio Chindamo, dirigente del settore Lavoro in Provincia CUSA

hanno dovuto calibrare il programma formativo in base all'utenza. È stata necessaria una fase di alfabetizzazione, sicuramente dovremo mettere in atto alcuni correttivi, come suggerito dall'esperienza finora acquisita».

L'accoglienza

Nel caso dell'accoglienza, oltre a garantire l'occupazione del lavoratore, è fondamentale accompagnare la persona all'interno di un sistema di integrazione più ampio: «Ciò implica la necessità di coinvolgere gli



Lavoratori
che diventano
una risorsa
per le aziende

enti che si occupano di migranti, per avviare un percorso che favorisca sempre più l'autonomia di queste persone che senza un lavoro, non possono esprimersi in modo indipendente». Gli stessi enti di formazione hanno sottolineato l'importanza di essere partner in questo progetto trasversale, un percorso che difficilmente potrebbero gestire da soli.

Un altro tema emerso, grazie alla presenza della responsabile delle risorse umane del gruppo Meta, è la necessità di far comprendere al mondo delle imprese il valore di questa iniziativa, non come un semplice atto di buonismo, ma come un'opportunità: «Aiutiamo queste persone non solo perché sono qui, ma perché diventano una risorsa per le aziende, che hanno comunque bisogno di personale. Avere un patto rende il tutto più serio e strutturato anche per le imprese». L. Bor.