

# IL LAVORO RIFIUTATO

Il quadro

## Le figure richieste

Sono i cuochi i più ricercati, spiegano infatti gli imprenditori aretini della ristorazione: «Sappiamo che si tratta di un lavoro duro e senza orari, ma è anche foriero di grandi soddisfazioni. Purtroppo non si trovano più persone disposte a fare un certo tipo di sacrifici»



Presentare i piatti è un'arte

## Questione di giorni

Lavorare durante il fine settimana e nei giorni festivi spaventa soprattutto i più giovani, al punto che sono in tanti a preferire la disoccupazione al dover lavorare con orari diversi da quelli 'canonici'. Questa almeno è l'analisi di molti imprenditori, ma non tutti condividono questo pensiero.



Una cameriera al lavoro

## I 'dissidenti'

Sindacati e associazioni di categoria non sono inclini a credere che la penuria di chef e camerieri dipenda dalla scarsa voglia di fare sacrifici dei più giovani: «Il mondo del lavoro è cambiato, devono cambiare anche la mentalità imprenditoriale e gli strumenti a disposizione dei dipendenti».



## La denuncia: introvabili cuochi e camerieri

di DORY d'ANZEO

**DISSOCIAZIONE** a livelli preoccupanti, eppure ristoratori e albergatori non trovano personale. Il problema si ripresenta ogni estate, anche se ultimamente le lamentele non sono mancate neppure durante l'inverno. Abbiamo quindi chiesto agli operatori del settore e alle associazioni di categoria come mai, a fronte di tante persone in cerca di un lavoro, ci sono mestieri che vengono sistematicamente scartati. Ne abbiamo parlato, ad esempio, con Isa-

tari. Ragazzi bravissimi e volenterosi. Non riesco a trovare italiani che vogliono lavorare il sabato sera, la domenica, nei giorni festivi. Pensare che la retribuzione è buona. So bene che nella ristorazione gli orari sono pesanti, io stessa ho fatto sacrifici e con me la mia famiglia, però è facendo quei sacrifici che ho garantito un futuro ai miei figli. Mi sembra invece che i

ragazzi oggi si siano molto adagiati sulle comodità offerte dai genitori, dai nonni e via così». Per Renato Pancini presidente dell'associazione pizzaioli aretini di Confcommercio «Si tratta di un discorso lungo e complicato. Manca la manualità, per questo le imprese artigiane sono sempre meno. Una volta i ragazzi durante l'estate 'andavano a bottega', ora

questa pratica non esiste più. Magari ti ritorni al colloquio un ragazzo di trent'anni che non sa fare nulla con le mani. Per lavorare nella ristorazione ci vuole amore, dedizione, non è semplice».

**SECONDO GIULIO** Galgani, portavoce nazionale di Cna ho.re.ca. la storia dei ragazzi italiani che non vogliono lavorare non regge: «Il problema si presenta anche all'estero. Il fatto è che nel nostro mondo il lavoro è spesso stagionale, oppure concentrato in alcune giornate. Come posso assu-



La scuola



Gli artigiani

## Le 'pecche' dell'istruzione

Nell'analizzare la situazione lavorativa, molti fanno riferimento anche alla scuola: «Gli anni di studio non ti preparano alla professione e anche l'alternanza scuola lavoro va corretta»

## Un saper fare che si sta perdendo

C'è chi, come Renato Pancini, ricorda i tempi in cui d'estate i ragazzi andavano a imparare un mestiere: «Con tutte le tutele di legge, si dovrebbe tornare a insegnare ai ragazzi il lavoro manuale»

## E GLI ITALIANI?

Gabriella Bianchi: «I nostri ragazzi non vogliono lavorare il weekend o nei festivi»

bella Macri dell'hotel Piero della Francesca: «Non avrei mai creduto ma quando abbiamo avuto bisogno di assumere personale, perché ad esempio dovevamo sostituire persone che erano andate in pensione, ci siamo ritrovati di fronte a una situazione paradossale. Quando a un ragazzo prospettiamo la possibilità di lavorare il weekend e nei festivi vediamo un muro che si alza. Con le persone più grandi, invece, ci sono altri problemi. Ad esempio proprio pochi giorni fa una donna con cui avevamo avuto dei colloqui ci ha confessato candidamente che, avendo ricevuto il reddito di cittadinanza, preferiva restare a casa. E difficilissimo trovare gente formata e corri il rischio di essere tu a formare una risorsa e poi vederla andar via perché non gradisce gli orari di lavoro. Siamo sinceramente sbalorditi». Condivide la stessa esperienza Gabriella Bianchi del ristorante 'Il Cantuccio': «I miei dipendenti, a parte una, sono tutti extracomuni-



I PIÙ DESIDERATI Trovare uno chef è il sogno degli imprenditori

## LA RETRIBUZIONE

«Nel nostro settore si guadagna a sufficienza, ma servono sacrifici»

mere una persona nel weekend o solo d'estate? Il resto del tempo cosa fa? È normale che cerchi altro se vuole una 'sistemazione'. L'ideale sarebbe creare degli strumenti per cui una persona che fosse assunta solo nel fine settimana, o solo in determinati periodi, abbia modo e possibilità di fare altro. Poi, a margine, va tenuto presente che è un lavoro duro. Gli chef non sono i multimilionari che vediamo in tv, sono persone che danno l'anima e lavorano duramente». Infine, Chiara Crociani di Confercenti spiega: «La chiave è la formazione. Chi fa i corsi - parlo di quelli professionali che danno una qualifica riconosciuta non di quelli amatoriali - sa a cosa va incontro. Non a caso, oltre il 90% delle persone che formiamo ha un'occupazione. Chi, invece, crede di potersi improvvisare, di reinventarsi magari dopo un'esperienza lavorativa finita, si scontra con la dura realtà e alla fine rinuncia».