

Il focus

«Cucine deserte e alberghi chiusi Rinforzi dal Sud improponibili»

Di Remigio sul personale I ragazzi chiedono l'alloggio

PESARO «La domanda di personale per le nostre strutture, siano hotel o ristoranti – rimarca Mario Di Remigio, presidente Ristoratori Confcommercio – è superiore del 40% rispetto all'offerta. Mentre sul nostro lungomare diversi altri operatori dell'indotto ricettivo e dell'accoglienza hanno scelto di investire, penso alla riapertura di una struttura ex novo come l'hotel Cruiser e altri locali in zona mare come il Botanic e altre attività di food e beverage, le disponibilità però di professionalità disposte a fare l'intera stagione, sono sempre le stesse. Oltre ad avere hotel che non aprono la cucina per scelta o perché mancano ancora alcune figure, non possiamo contare su quella fetta di personale, e non solo alla prima esperienza, che si sposta dal sud. E così se fino allo scorso anno pervenivano richieste di pugliesi o campani, chi per la pizzeria e chi per la cucina, in questo momento c'è carenza anche su questo fronte. La difficoltà resta nel garantire l'alloggio che viene richiesto. Basta fare due conti sul costo di un appartamento in affitto, possibilmente vicino alla zona di lavoro, e nel periodo estivo. Non solo c'è scarsità di locazioni ma c'è anche un problema di costo da sostenere. In hotel la camera, si sa, è a rendita e se l'albergatore decide di riservare alcuni posti letto ai lavoratori stagionali, perde indotto ricettivo e presenze». Sul fronte contrattuale Di Remigio aggiunge: «Chi ormai lavora nelle cucine e non solo con la mansione di cuoco ha per la maggior parte contratti in regola a tempo determinato. Il lavoro a chiamata resta comunque un problema, che frena il titolare nella gestione, perché se l'indomani ti ritrovi a dover sostituire il tuo pizzaiolo di fiducia o l'aiuto cuoco per malattia o altri motivi, nonostante si abbia già una rosa di nominativi, non è detto che tutti poi siano nelle condizioni di prendere servizio. Per garantire la stagione nel periodo clou, ci si ritrova spesso con un vero e proprio boom di contratti a chiamata rispetto, magari per qualche ora e per pochi giorni a discapito di un lavoro continuativo e non precario. E nostro malgrado c'è anche chi non rispetta le regole e non tutela il personale, soprattutto se giovani, come invece dovrebbe».

le. fr.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Regole per il lavoro stagionale Incontro tra imprese e talenti

Studenti del Santa Marta alla prova, ristorazione e turismo in crisi

LE RISORSE

PESARO Estate, turisti, locali che aprono i battenti ed exploit del lavoro stagionale. Eppure la difficoltà ad intercettare figure e personale per far marciare le attività è sempre più evidente. Un confronto interessante e proficuo per passare dalle parole, spesso lamentate e critiche, ai fatti. Circa 40 ragazzi dell'istituto alberghiero Santa Marta hanno partecipato all'iniziativa promossa da Confcommercio Marche Nord in occasione della seconda edizione del Talent Day organizzato dalla Federazione italiana pubblici esercizi.

La mission

Obiettivo mettere in contatto le scuole alberghiere e dell'enogastronomia, le agenzie per la somministrazione, i giovani in cerca di un impiego e gli imprenditori che faticano a trovare personale. Un problema sempre più serio nel settore della ristorazione e del turismo. Gli studenti delle classi terze, quarte e quinte dei quattro gli indirizzi dell'alberghiero, hanno avuto la preziosa occasione di incontrare imprenditori dei pubblici esercizi e delle strutture ricettive e responsabili di associazioni di categoria. Gli studenti hanno anche raccontato le esperienze lavorative fatte, sono stati anche protagonisti di un sondaggio. Tre le domande: cosa ti aspetti dal mondo del lavoro (crescita personale per il 62%); qual è la giusta retribuzione stagionale (1500-2000 euro al mese per il 76%); cosa ti aspetti dal datore di lavoro (comprensione per il 77%). Le conclusioni le ha tirate il vicedirettore di Confcommercio Agnese Truffelli: «Continuiamo con concretezza e impegno a costruire il ponte tra gli studenti dell'istituto alberghiero e il mondo imprenditoriale. Un dialogo costruttivo, mattone dopo mattone, per far incontrare domanda e offerta di lavoro. Non utilizziamo più certa retorica, basta frasi fatte del tipo che i ragazzi non hanno voglia di lavorare e gli imprenditori sono sfruttatori. Non è così, questo incontro è l'ennesima dimostrazione. Siamo entusiasti del clima che si è creato e del confronto positivo tra studenti, ristoratori e albergatori che ha già portato ad occasioni di lavoro». Sono intervenuti il presidente di Confcommercio Angelo Serra, il presidente di Federalberghi provinciale Luciano Cecchini, il presidente provinciale dell'associazione Ristoratori Mario Di



Gli studenti che hanno partecipato al Talent Day

Remigio, Giuseppe Portanova, chef e ristoratore, e neoletto presidente dell'associazione Ristoratori di Urbino e la professoressa dell'istituto alberghiero Antonella Donadei. A presentare e moderare l'incontro il vicedirettore Agnese Truffelli.

L'esperienza

Ha portato i saluti Serra: «Ho iniziato a lavorare nel settore alberghiero da giovanissimo. Le possibilità non mancano ma serve impegno e passione. Questa è una iniziativa che sentiamo particolarmente consci della carenza

di personale e dell'importanza di far dialogare chi cerca con chi offre lavoro». Ha proseguito la professoressa Donadei: «Siamo contenti di essere qui dopo l'esperienza della prima edizione. L'intento è incentivare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro e ben vengano questi momenti di confronto. Da parte nostra in tal senso l'impegno è massimo; tra gli obiettivi quello di anticipare l'ingresso nel mondo del lavoro con esperienze stage già dopo il biennio».

Creare ricchezza

Cecchini ha evidenziato l'importanza di un istituto come l'alberghiero: «Gli istituti professionali sono fondamentali, creano ricchezza. E in questo particolare periodo ancor di più vista la mancanza di tante figure, penso ai cuochi, ai camerieri, ma anche agli idraulici ed elettricisti. Spesso arrivano dall'estero, costano molto di meno, vengono assunti con contratti fatti nel Paese di provenienza. Di fronte a questa situazione questi incontri rivestono un ruolo importante. Tutti noi dobbiamo ascoltare i ragazzi e dare loro risposte. Ne va del loro e del nostro futuro». Appassionato l'intervento dello chef Giuseppe Portanova: «Serve cuore, passione, voglia di imparare e aggiornarsi per fare questo lavoro. Ho fatto esperienze importanti a Londra e aperto il mio primo locale a 22 anni che, dopo la pandemia, ha lasciato spazio a un nuovo ristorante. Ora sono impegnato anche nell'associazione Ristoratori: mi batterò per una giusta retribuzione, è fondamentale altrimenti ci si disinnamora. Ma è necessaria l'ambizione, credeteci, lavorare nel mondo della ristorazione è la cosa più bella che c'è!».

Letizia Francesconi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La testimonianza

«Troppi straordinari e neppure mai pagati»

● Racconta una studentessa che ieri ha preso parte al Talent Day: «Nel periodo estivo credo di aver lavorato effettivamente anche più di 10 ore, almeno in alcune giornate, e che non mi sono state mai retribuite. Mi erano stati assegnati sempre dei doppi turni in sala e un solo giorno libero. Il vero problema non è lavorare a lungo, perché sono sempre stata disponibile senza tirarmi indietro. Mi sono ritrovata spesso a gestire nel turno serale quasi una sala intera fino a 60 coperti, tutto considerando che siamo ragazzi studenti o appena usciti dalla scuola e che dobbiamo ancora formarci. Ma se si chiede di fare degli extra, almeno che siano retribuiti».

LA CONFCOMMERCIO
PUNTA SUI GIOVANI:
«DITECI COSA NON VA»

IL NODO STAGIONALI

Pesaro

L'altra estate, la voce dei ragazzi «Fino a 16 ore di lavoro al giorno La paga? Non superava i 600 euro»

Viaggio tra le aspettative dei giovani candidati al Talent Day organizzato da Confcommercio. Molti avevano già avuto esperienze nel settore, non sempre positive: «Dicevano che era la gavetta»

di **Giorgia Monticelli**

«Mi sono ritrovata a dover lavorare 16 ore in una sola giornata con turni estenuanti e non adatti ad una ragazza di 16 anni. Tutto per 600 euro al mese». Oppure: «La scorsa estate ho lavorato come cuoco in un ristorante in viale Trieste, non avevo il giorno libero e il weekend facevo turni lunghissimi, anche di 12 ore. A fine mese - continua lo studente - mi portavo a casa 800 euro e sempre meno passione per questo lavoro». Queste sono state solo alcune delle testimonianze emerse durante il Talent Day 2023, svoltosi ieri mattina alla Confcommercio di Pesaro.

L'iniziativa aveva l'obiettivo di avviare un dialogo tra alcuni studenti delle classi quarte e quinte dell'Istituto Alberghiero Santa Marta che, assieme a diversi imprenditori del pubblici esercizi, delle strutture ricettive e altrettanti responsabili delle associazioni di categoria, hanno cercato di mettere insieme i tasselli per porre le toppe alla difficile situazione riferita alla carenza di personale di bar, ristoranti e alberghi del territorio. In tanti degli oltre 50 studenti presenti all'incontro avevano già avuto esperienze lavorative in passato e nella maggior parte dei casi non sono state piacevoli.

Tra questi anche la pesarese Greta Montani, che attualmente frequenta il quinto anno al Santa Marta seguendo l'indirizzo di Sala e Vendita: «Ho fatto la barista in un bar sulla spiaggia durante la scorsa stagione estiva il venerdì, sabato e la domenica. Facevo contemporaneamente 6 ore di stage e 5 ore di lavoro normale per lo stesso locale e guadagnavo 5 euro all'ora - racconta la 19enne -. Mi dicevano che dovevo fare la gavetta e per questo ero obbligata a rimanere oltre l'orario di lavoro a pulire i



Insieme dei partecipanti al Talent Day di ieri mattina svoltosi nella sala Conferenze della Confcommercio (foto Toni)



Sara Mencarelli
19 anni,
studentessa
all'Istituto
Alberghiero

piatti e bicchieri avanzati. Se dovessero propormi un'altra stagione estiva? Direi subito di no - risponde Montani -. Sento l'esigenza di qualcosa che possa formarli in modo positivo e che mi ispiri a lavorare in questo set-

tore».

Ora Greta, che vede sempre più vicino l'arrivo dell'esame di maturità, continua a lavorare per sfatare la retorica, spesso ricorrente, dei giovani nullafacenti: «Studio e lavoro contempora-



neamente perché voglio darmi da fare ma a condizioni giuste. Adesso faccio la cameriera in un locale il fine settimana dove mi trovo bene e dove vengo pagata in modo adeguato».

Era al ricevimento di un hotel pesarese che invece la 18enne Gaia Venturi ha fatto la sua esperienza estiva lo scorso anno, anche lei studentessa al Santa Marta ma sotto l'indirizzo di Accoglienza turistica: «Per contratto avrei dovuto lavorare 3 ore al giorno per 800 euro. Sono finita a fare il doppio delle ore per la stessa cifra senza mai lamentarmi, fino a quando non mi è stato chiesto per l'ennesima volta di aumentare le mie ore a 8 ma, chiaramente, lo stipendio sarebbe stato sempre quello. Mi sono sentita presa in giro».

Al 19enne pesarese Federico Gurini però è andata meglio: «La mia esperienza è partita dallo stage di quarta superiore dove sono stato inserito come barista in un locale in centro in cui ogni tanto, ancora oggi, lavoro. Questo perché il titolare era abbastanza giovane, capiva le mie esigenze e ci siamo venuti incontro per tutto il periodo lavorativo, con altri in passato non è successo».

Ancora diverso per la 18enne Sara Mencarelli: «Nel 2022 ho fatto la cameriera in un ristorante, avevo un contratto a chiamata per otto euro l'ora. Non potevo lamentarmi - conclude -, anche se ero considerata l'ultima ruota del carro».

«E voi, cosa fareste?»

I PATTI NON RISPETTATI



Gaia Venturi
19 anni

«Per contratto avrei dovuto lavorare 3 ore al giorno per 800 euro. Sono finita a fare il doppio delle ore per la stessa cifra».

L'APPRENDISTATO



Greta Montani
19 anni

«Mi dicevano che dovevo fare la gavetta e per questo ero obbligata a rimanere oltre l'orario di lavoro a pulire i piatti e bicchieri avanzati».

IL FEELING



Federico Gurini
19 anni

«I titolari giovani capiscono maggiormente le nostre esigenze e ci vengono incontro».

66

Per contratto avrei dovuto fare 3 ore al giorno. Sono finita a farne il doppio per la stessa cifra

IL NODO STAGIONALI

Pesaro

La difesa degli imprenditori

«Lo sfruttamento non è la regola Ma quando capita, denunciate»

Organizzatori e titolari uniti per sfatare la «retorica dei titolari carnefici e dei dipendenti nullafacenti»

«Vogliamo smettere di portare avanti la retorica degli imprenditori carnefici e dei giovani nullafacenti. Una terza via è possibile e il dialogo di oggi ne è la dimostrazione». Sono queste le parole di Agnese Truffelli, vicepresidente della Confcommercio Pesaro e Urbino, che ieri mattina hanno aperto l'edizione 2023 del Talent Day.

Un momento di dialogo che ha visto da un lato alcuni giovani studenti dell'istituto Alberghiero Santa Marta e dall'altro alcuni imprenditori dei pubblici servizi, delle strutture ricettive e dei responsabili di categoria, il tutto per colmare l'assenza di personale che pesa nei settori alberghiero e in quello della ristorazione.

«Ristoranti, bar e alberghi da anni si sono adeguati alle nuove esigenze dei lavoratori - ha spiegato Angelo Serra, presidente di Confcommercio -. Non facciamo passare il messaggio che tutti gli imprenditori sfruttano i propri dipendenti». Presenti anche il presidente dei ristoratori di Pesaro e Urbino, Mario Di Remigio; Luciano Cecchini di Federalberghi e Giuseppe Portanova, chef e neo eletto presidente dei ristoratori di Urbino, che ha anche raccontato la sua storia: «Sono partito dal nulla ma oggi il mio ristorante da 18 coperti - che prende il nome di 'Portanova' a Urbino - sta per festeggiare il suo secondo anniversario

all'interno della famosa Guida Michelin. Ma per arrivare a questi livelli è necessario prendersi cura del proprio personale. Io, ad esempio, ho due team differenti per i due diversi servizi (uno mattutino e uno serale): per me significa guadagnare meno ma per i miei dipendenti vuol dire vivere».

Durante la mattinata sono state anche riportate alle associazioni di categoria le diverse esperienze di sfruttamento che alcuni giovani studenti dell'istituto Alberghiero hanno subito durante la loro ultima stagione estiva. «E' giusto che ci rendiate partecipi di questa problematica, che ben conosciamo, ma è necessario denunciare i fatti sin da subito perché altrimenti - ha affermato Cecchini rivolgendosi direttamente ai ragazzi - ci rimetteremo tutti: voi da un lato perché smetterete di amare questo lavoro e noi, imprenditori onesti, che non riusciremo più a reperire personale qualificato, attento e desideroso di crescere e imparare».

Presente all'incontro anche la professoressa del Santa Marta Antonella Donadei che ha poi concluso: «Con i percorsi di Orientamento aiutiamo i nostri giovani ad entrare nel mondo del lavoro ma è necessario aggiungere buon senso e una visione di futuro adeguata ai nostri giovani».

Giorgia Monticelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra, Mario Di Remigio; a lato, Giuseppe Portanova, Agnese Truffelli, Luciano Cecchini, Antonella Donadei; sotto, Angelo Serra

