

Turismo: servono 387mila lavoratori, ma il 40% è introvabile

LINK: <https://www.ilsole24ore.com/art/turismo-servono-387mila-lavoratori-ma-40percento-e-introvabile-AE8XdyXB>



Turismo: servono 387mila lavoratori, ma il 40% è introvabile. Molte strutture, dopo due anni di fermo, hanno difficoltà ad aprire in queste settimane perché non trovano receptionist, cuochi o camerieri di Giorgio Pogliotti e Claudio Tucci 13 maggio 2022 Garavaglia: turismo, puntiamo a tornare ai numeri del 2019 I punti chiave Lalli (Federturismo): «Mancano quasi 4 figure su 10» I limiti del mercato del lavoro Ritornati i cartelli "Cercasi personale" Ascolta la versione audio dell'articolo Ci sono strutture che hanno difficoltà ad aprire in queste settimane perché non trovano receptionist, cuochi, camerieri. Dopo due anni di fermo, con aperture e chiusure a singhiozzo, il settore turistico-alberghiero ha perso tantissimi lavoratori che hanno deciso di puntare su professioni più sicure e meno "sacrificanti" dal punto di vista degli orari. Tante persone si sono

riposizionate nella grande distribuzione, o come corrieri. Molti stranieri durante l'emergenza sono tornati nei loro Paesi d'origine. E adesso che si allentano le restrizioni, e il maxi comparto vede una ripresa, si assiste al paradosso che cresce la domanda di lavoro, ma si fatica a trovare personale stagionale, come ha evidenziato anche il ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, parlando di un fabbisogno occupazionale di circa 300-350mila profili, una larga fetta dei quali introvabili. Unioncamere e Anpal certificano un fabbisogno tra maggio e luglio di 387.720 lavoratori per i servizi di alloggio, ristorazione e turistici. Lalli (Federturismo): «Mancano quasi 4 figure su 10» «Sono migliaia le testimonianze di imprenditori che si sono visti rifiutare proposte di assunzione da lavoratori oggi inoccupati e spesso la ragione di tale ritrosia ad essere assunti risiede nella

"concorrenza" che si è venuta a determinare tra reddito da lavoro e fruizione del reddito di cittadinanza o di altri sussidi come la Naspi - sostiene Marina Lalli, presidente di Federturismo Confindustria - . Mancano quasi 4 figure su 10 ed è bloccata la formazione dei giovani che preferiscono gli ammortizzatori sociali che rallentano il ritorno al lavoro». Sulla stessa lunghezza d'onda Maria Carmela Colaiacovo, numero uno di Confindustria Alberghi: «La carenza di personale è generalizzata per tutte le figure professionali - dopo 2 anni di fermo in cui c'è stata dispersione delle competenze - ma l'area che al momento è in maggiore sofferenza è quella del F&B, soprattutto per quanto riguarda il personale di sala: dal restaurant manager, al commis di sala, dal maitre allo chef de rang, tutti figure praticamente introvabili per le nostre strutture. Inoltre se per la

figura del cuoco il richiamo mediatico delle tante trasmissioni televisive ha avvicinato il grande pubblico a questa professione, così non è stato per la figura del cameriere: a differenza dell'executive chef, la figura del restaurant manager non è mai stata pubblicizzata. C'è poi il fattore culturale. In Italia raramente il mestiere del cameriere viene visto come una professione di alto livello, ma spesso è interpretato come un lavoro di ripiego». I limiti del mercato del lavoro Con il tasso di disoccupazione all'8,3% che per i giovani tocca il 24,5%, alle ultime posizioni tra i 27 Paesi della Ue, la mancanza di personale nell'industria del turismo evidenzia tutti i limiti del nostro mercato del lavoro, le carenze del sistema formativo e un insufficiente collegamento con il mondo scolastico. Alcune proposte sono state avanzate dal ministro Garavaglia: «Gli imprenditori italiani vanno messi nelle condizioni di assumere per tenere aperte le aziende - ha detto -. Magari, anche recuperando i voucher. Mi auguro che le istanze degli operatori trovino ascolto. E che gli elementi distorsivi del mercato del lavoro per gli italiani, come il reddito di cittadinanza e non solo, vengano superati». La fetta

più consistente di carenze riguarda il comparto dei pubblici esercizi: mancano all'appello 194mila lavoratori per tornare ai livelli del 2019. Secondo l'ufficio studi di Fipe-Confcommercio si sono persi 244mila lavoratori nel 2020, di cui 116mila con contratti a tempo indeterminato, nel 2021 si sono recuperati poco meno di 50mila unità. Tra le figure più difficili da reperire, il personale di sala, l'aiuto cuoco e il barman. Ritornati i cartelli "Cercasi personale" «Il settore è ripartito e sta gradualmente assorbendo parte della manodopera persa durante l'emergenza Covid - spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio -, quando bar e ristoranti hanno dovuto chiudere e in tanti hanno cercato un'altra occupazione. Durante il lockdown abbiamo perso circa un quinto della forza lavoro. Da tempo sono ricomparsi nelle vetrine degli esercizi pubblici i cartelli "cercasi personale", che in molti casi è difficile da reperire. Scontiamo la mancanza di politiche attive e di servizi di orientamento, e di contro gli effetti distorsivi di generose politiche di sussidio. C'è anche un problema culturale perché ancora in molti associano il lavoro al bar o al ristorante con un

"lavoretto". Si sottolineano spesso i sacrifici, in termini di orari, anche se i contratti di lavoro prevedono riposi e ferie, e per determinate figure, come il cuoco o il direttore di sala, le retribuzioni sono di tutto rilievo». Stoppani chiede al Governo di «accompagnare le politiche attive del lavoro a incentivi come la temp or a n e a decontribuzione dei salari per settori come il nostro che hanno bisogno di trattenere le competenze, e una lungimirante politica sui flussi migratori». Riproduzione riservata ©