



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Fipe-Confcommercio, le aziende cercano giovani, ma uno su quattro rifiuta il posto di lavoro

Ricerca Unioncamere: difficile la ricerca di camerieri e bartender, molti i ragazzi che chiedono più tempo libero. Tra i dirigenti, sono analisti e progettisti di software le figure più ambite dalle imprese. Il presidente **Fipe** Stoppani: «*La vera scommessa è trovare un cameriere*».

Nell'Italia che cerca lavoro e non lo trova, c'è il rovescio della medaglia del lavoro che cerca disperatamente qualcuno senza trovarlo. Potrà sembrare strano, considerato che tuttora il tasso di disoccupazione viaggia intorno al 11% nel Paese, ma centinaia di migliaia di aziende, ogni giorno, fanno fatica ad assumere. Un problema di mancato incontro tra domanda e offerta (gli americani lo chiamano "*miss-matching*") molto meno infrequente di quanto si pensi. Si calcola che, a livello generale, il 25% del fabbisogno di posti di lavoro resti inavaso. Come a dire che, nel giro di un anno, le aziende riescono a mettere sotto contratto solo tre figure ogni quattro delle quali hanno bisogno. Secondo uno studio di Unioncamere ("*Le professioni più richieste dalle imprese italiane*"), suddividendo le categorie dei lavoratori in tre settori, tra i dirigenti sono gli analisti e i progettisti di software, con il 43%, le figure più ambite e più difficili da trovare. Mentre nel comparto servizi spiccano le guardie private di sicurezza: 21%. Quanto agli operai, i più desiderati e introvabili sono i macellai e i pesciaioli: solo due aziende su tre riescono ad agguantare professionalità in grado di soddisfare le esigenze. Ma uno dei casi di scuola più eclatanti è quello legato al mondo delle attività di ristorazione e di intrattenimento. «*Va di moda fare lo chef, ma è sempre più difficile trovare un pasticciere, considerata erroneamente una figura di secondo piano rispetto al cuoco. Ma la vera scommessa è trovare un cameriere*», ha spiegato Lino Stoppani, vicepresidente di **Confcommercio**, presidente della **Fipe**, e una vita passata a far crescere con la sua famiglia un tempio come il ristorante Peck Milano. «*Il mestiere del cameriere soffre dell'aspetto reputazionale, e di una trasformazione che lo ha ridotto a semplice portatore di vivande, quando invece è un anello fondamentale dell'accoglienza*», aggiunge. Senza contare che «*è un lavoro di sacrifici, non ben visto dai giovani, nonostante possa essere molto ben remunerato a certi livelli*». Per Giammarco Giovannelli, titolare di un hotel-residence ad Alba Adriatica sulla costa teramana e presidente regionale di **Federalberghi**, «*nessun giovane è più disposto poi a lavorare a tempo pieno per tutta la stagione*». Al top delle professionalità ricercate, precisa il capo del centro studi della **Fipe**, Luciano Sbraga, spiccano i cuochi, i sommelier, i camerieri e, soprattutto, i barman. Sì proprio lui: il bartender alla Tom Cruise è l'uomo più gettonato sul mercato. «*Il problema - ragiona Sbraga - si fa tanto più complesso quanto più cresce il livello degli esercizi. È facile trovare un cameriere di sala in una trattoria o in albergo di medie dimensioni. Ma per locali di standard superiore occorre conoscere bene le lingue e avere nozioni al di là della media. E il problema di trovare personale adatto, a quanto pare, non è legato alla stagionalità estiva, alla cancellazione dei voucher o alla scarsa sicurezza delle posizioni offerte in quanto l'80% delle aziende legate al mondo di ristorazione e intrattenimento offrono contratti a tempo indeterminato*».

tratto da "Il Messaggero" di Michele Di Branco