Milano, la grande fuga di lavoratori da bar e ristoranti

20230424095025cercasipersonale-b57a9784

A **Milano** (ma non solo) continua la **caccia a cuochi e camerieri**: quello della ristorazione, soprattutto in vista dell'estate, è un reclutamento no-stop chiamato a riempire un “vuoto” che sembra non avere fine, e che sempre più spesso porta i bar e i ristoranti a **rivedere orari e giorni di apertura**. A rimettere al centro la **difficoltà di reperimento del personale** nel comparto è l’**Osservatorio sul mercato del lavoro della Città metropolitana**.

Come riportato dall'edizione meneghina del *Corriere*, **Livio Lo Verso**, responsabile dell'Osservatorio, ha dichiarato che “*nemmeno il periodo di Expo 2015 aveva visto **una tale pressione sul mercato del lavoro**, perché era stato possibile pianificare, mentre la situazione attuale è frutto di una serie di imprevisti che hanno portato all'uscita di **personale qualificato***”.

La Great resignation e lo spettro del lavoro nero

Il primo freno porta l'ormai noto nome di **Great Resignation**, fenomeno americano ora diffuso a livello globale e che riguarda l’allontanamento volontario delle persone dal proprio lavoro, che si porta dietro un rinnovato **work life balance**, e quindi una migliore conciliazione del tempo libero con i turni lavorativi la cui necessità è stata senz'altro accelerata dalle conseguenze della **pandemia**. A Milano, attualmente, **manca almeno il 30% del personale** nel settore della ristorazione.

Diego Montrone, presidente della scuola **Galdus** che propone anche i corsi di formazione “Cucina”, “Sala Bar” e “Panificazione e Pasticceria”, sempre al *Corriere* spiega: “*Se un tempo dovevamo inseguire le aziende per chiedere di prendere i nostri ragazzi per fare gli stage, oggi siamo noi a selezionare e a dire dei no **a chi non garantisce certe condizioni***”. Stando all'Osservatorio della Città metropolitana, durante l'anno scorso la crescita degli avviamenti (**dal 7,7% nel 2021 al 10% del 2022**) ha comportato l’aumento dei lavoratori avviati (ciò si riscontra in larga misura proprio nella ristorazione), ma questo sta a significare che una stessa persona viene contrattualizzata più volte

nello stesso anno. In pratica, sta aumentando il ricorso ai **contratti a tempo determinato reiterati**. In tale contesto, denunciano i sindacati, si apre la grande discussione sul **lavoro nero e grigio**.

La ricetta delle catene

L'edizione milanese del *Corriere della Sera* ha dato poi voce anche alle catene di ristorazione: "*Il rapporto tra azienda e collaboratori va costruito e attualizzato continuamente* – racconta **Antonio Civita** che guida **Panino Giusto** – *Oggi più di prima succede che le aziende che attingono al mercato del lavoro on demand facciano più fatica rispetto a quelle che possono programmare gli ingressi di nuovo personale e questo può avvenire attraverso un rapporto stretto con le scuole di formazione professionale, per trovarci poi di fronte a ragazzi più consapevoli*". Tornando sul tema work life balance, *Panino giusto*, ad esempio, in alcune sedi sta provando a organizzare **settimane lavorative di cinque giorni**.

Infine, parola d'ordine «crescita interna» per **Poke House**, che come afferma l'amministratore delegato **Matteo Pichi** "*considerando l'età media bassa è prevedibile che molti dipendenti se ne andranno, ma intanto siamo arrivati a* ***una media di tre anni di collaborazione***". C'è da dire, però, che non ci sono chiamate per i weekend, perché Poke house non deve affrontare picchi di lavoro.