AAA Cercasi personale, il titolare del Ribot di Milano: “È il tempo libero il vero valore, più dei soldi”

20230427120900milanoduomo-55413499

Sembra non arrestarsi la “**fuga di dipendenti**” dalla ristorazione italiana, compresa quella della «Grande Milano», così come proprio in questi giorni è stato ribadito dall’**Osservatorio sul mercato del lavoro della Città metropolitana**, secondo cui manca almeno il 30% dei lavoratori nel settore. A esporsi, questa volta, è il titolare dello storico locale milanese **Ribot**, **Niccolò Frediani**, sempre al *Corriere della Sera*.

Per Frediani la difficoltà di reperimento del personale **non è causata solo dalla questione salari**. “*Tra i camerieri si va da 1.200 euro netti fino a oltre 2mila per chi ha responsabilità sugli altri. In cucina da 1.400 a 2.300 euro e per i lavapiatti da 1.300 a 1.600, sempre per 14 mensilità ed esclusi i festivi, per 48-50 ore settimanali* – spiega – *La permanenza media è di sei-sette anni, **ma il punto non sono soltanto i soldi, contano anche altre cose***”.

Ciò che oggi conta sempre di più, infatti, è l’ormai noto **work life balance**. Il titolare del Ribot racconta che **i suoi dipendenti hanno tutti due sere libere da dedicare alla famiglia**. “*Ho capito che, a un certo punto, piuttosto che più soldi in busta paga, le persone desiderano avere più tempo per le loro vite, quello è il vero valore, che va oltre i 100 o anche 400 euro in più: e allora ci siamo organizzati per far sì che tutti quanti possano trascorrere due sere consecutive con i propri familiari*”, conclude Frediani.

Sembra non arrestarsi la “fuga di dipendenti” dalla ristorazione italiana, compresa quella della grande Milano, così come proprio in questi giorni è stato ribadito dall’Osservatorio sul mercato del lavoro della Città metropolitana, secondo cui manca almeno il 30% dei lavoratori nel settore.
A esporsi, questa volta, è il titolare dello storico locale milanese Ribot, Niccolò Frediani, sempre al Corriere della Sera.

Per Frediani la difficoltà di reperimento del personale non è causata solo dalla questione salari. “Tra i camerieri si va da 1.200 euro netti fino a oltre 2 mila per chi ha responsabilità sugli altri, in cucina da 1.400 a 2.300 e per i lavapiatti da 1.300 a 1.600, sempre per 14 mensilità ed esclusi i festivi, per 48-50 ore settimanali – spiega – La permanenza media è di 6-7 anni, ma il punto non sono soltanto i soldi, contano anche altre cose”.

Ciò che oggi conta sempre di più, infatti, è l’ormai noto work life balance. “Ho capito che, a un certo punto, piuttosto che più soldi in busta paga, le persone desiderano avere più tempo per le loro vite, quello è il vero valore, più dei 100 o anche 400 euro in più: e allora ci siamo organizzati per far sì che tutti quanti possano trascorrere due sere di fila con le proprie famiglie”, conclude Frediani.