Osservatorio Restworld: nella ristorazione stipendi medi da 1.700 euro al mese

3d534e40-7fde-4604-b5ef-f63fcfe4b21d

Collaboratori difficili da trovare, elevato turnover, stagionalità e condizioni spesso considerate poco attrattive. Anche se per anni la ristorazione è stata raccontata come uno dei settori più in difficoltà del mercato del lavoro italiano, oggi qualcosa sta cambiando. Se la carenza di professionisti qualificati continua a rappresentare uno dei principali problemi per le imprese del comparto, cresce anche il numero di ristoratori che prova a rendere più competitive le proprie offerte attraverso maggiore trasparenza retributiva, condizioni di lavoro più sostenibili e nuovi strumenti di welfare. È quanto emerge dal nuovo Bollettino dell'Osservatorio Restworld sulla Ristorazione, realizzato da Restworld che ha analizzato oltre 6.108 offerte di lavoro pubblicate fino a giugno 2026, costruendo una fotografia aggiornata di come stia evolvendo il lavoro nella ristorazione italiana.

La retribuzione mediana si conferma pari a **1.700 euro netti** equivalenti al mese, mentre il 40% delle offerte full time supera i 30.000 euro di RAL e il 98% delle posizioni propone retribuzioni superiori ai 1.300 euro netti equivalenti mensili. A livello territoriale il Trentino-Alto Adige registra la mediana più elevata (1.950 euro), seguito da Sardegna e Veneto, mentre la Campania chiude la classifica con 1.500 euro.

La trasparenza salariale cambia il modo di scrivere gli annunci

La novità più significativa emersa dal nuovo Bollettino riguarda il modo in cui le aziende comunicano gli stipendi. Dal 7 giugno 2026, infatti, è entrato in vigore il D.Lgs. 96/2026, che recepisce in Italia la direttiva europea sulla parità retributiva di genere e introduce l'obbligo di indicare la retribuzione o la relativa fascia già negli annunci di lavoro. Restworld è tra le poche realtà in grado di misurare quasi in tempo reale gli effetti di questa novità normativa. Tra aprile e giugno la quota di annunci che indica la retribuzione lorda è infatti passata dal 7% al 53%, mentre circa il 45% dei ristoratori ha modificato il modo di dichiarare lo stipendio, passando dalla tradizionale indicazione del netto mensile alla RAL. Un

cambiamento che non riguarda tanto l'importo delle retribuzioni, quanto il modo in cui queste vengono comunicate e confrontate.

Quote

Per anni la ristorazione ha parlato quasi esclusivamente di stipendio netto mensile. L'introduzione della RAL rappresenta un cambiamento culturale prima ancora che normativo: obbliga il settore a utilizzare un linguaggio più trasparente e aiuta sia le aziende sia i lavoratori a confrontare le offerte in maniera più consapevole. Non cambia quanto si guadagna, cambia il modo in cui il mercato racconta il valore del lavoro.

Luca Lotterio, CEO e co-founder di Restworld

Il turno spezzato continua a essere pagato di più

Tra le evidenze più interessanti del nuovo Osservatorio emerge anche il progressivo **calo del turno spezzato**, da sempre considerato uno degli aspetti più gravosi del lavoro nella ristorazione. Oggi soltanto il 23% delle offerte pubblicate nell'ultimo trimestre prevede ancora questa organizzazione del lavoro, con una lunga pausa tra il servizio del pranzo e quello della cena. Il turno unico è ormai diventato la modalità prevalente, segno di un settore che sta cercando di rendere le condizioni lavorative più sostenibili e attrattive. Il turno spezzato, però, non scompare del tutto.

Rimane particolarmente diffuso nei ruoli più qualificati della cucina: interessa circa un terzo dei responsabili di cucina, dei sous chef e dei cuochi capo partita, mentre riguarda soltanto il 16% dei camerieri e appena il 4% dei banconisti bar. Ma il dato forse più interessante è un altro: chi accetta il turno spezzato continua, nella maggior parte dei casi, a essere retribuito meglio. A parità di ruolo, infatti, le offerte che prevedono il doppio servizio propongono stipendi mediamente più elevati rispetto a quelle organizzate su turno unico.

I ruoli più retribuiti

Secondo l'Osservatorio Restworld, i responsabili di cucina sono oggi le figure meglio retribuite, con una media di 2.423 euro netti equivalenti al mese, pari a una RAL stimata di circa 40.600 euro. Seguono i sous chef (2.250 euro netti; circa 37.700 euro di RAL), i cuochi capo partita (1.998 euro; circa 33.300 euro), i responsabili di sala (1.978 euro) e i cuochi unici (1.975 euro). Anche figure

altamente specializzate come chef de rang, pizzaioli e bartender superano stabilmente i 1.700 euro netti equivalenti mensili.

Sul versante opposto della classifica si collocano invece i **banconisti bar**, con una media di 1.467 euro netti equivalenti al mese, gli addetti cucina (1.484 euro), gli aiuto cuochi (1.552 euro) e i camerieri (1.572 euro). Tra il ruolo più retribuito e quello d'ingresso il divario supera quindi i 950 euro al mese, confermando come esperienza, competenze e livello di responsabilità incidano molto più della collocazione geografica.

Cresce la competizione per attrarre collaboratori

In un mercato in cui trovare collaboratori qualificati continua a essere una delle principali sfide per gli imprenditori della ristorazione, lo stipendio rappresenta ormai solo una parte dell'offerta. Sempre più spesso a fare la differenza sono contratto, organizzazione del lavoro e benefit. Dal Bollettino emerge che la formula contrattuale più diffusa resta il tempo determinato con prospettiva di stabilizzazione: circa il 68% delle offerte propone infatti un contratto a termine con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato. Seguono il tempo determinato "secco", fisiologicamente più frequente durante la stagione estiva, mentre circa il 6% delle aziende offre fin da subito un contratto a tempo indeterminato.

L'85% delle posizioni analizzate è inoltre a **tempo pieno**. Anche sul fronte dei benefit iniziano a vedersi segnali di cambiamento. Il 67% delle offerte include i pasti per lo staff, mentre il 29% mette a disposizione l'alloggio, una soluzione particolarmente diffusa nelle località turistiche durante i mesi estivi. Accanto ai benefit tradizionali iniziano inoltre a comparire formule ancora poco diffuse ma indicative della direzione intrapresa dal settore: palestra convenzionata, assicurazione dentistica e perfino supporto psicologico, strumenti che fino a pochi anni fa erano quasi assenti nella ristorazione.

Il reddito annuo racconta solo una parte della storia

Nelle ultime settimane il tema delle retribuzioni nel turismo è tornato al centro del dibattito pubblico dopo la diffusione dello studio Filcams CGIL, che ha evidenziato come circa il 70% dei lavoratori del comparto si collochi sotto la soglia di povertà salariale. Il Bollettino dell'Osservatorio Restworld offre una prospettiva complementare. Se lo studio Filcams analizza il reddito percepito nell'arco dell'anno, influenzato dalla stagionalità e dalla continuità lavorativa, l'Osservatorio misura invece le retribuzioni offerte per posizioni full time dagli operatori del segmento regolare della ristorazione. Due punti di

osservazione differenti che, letti insieme, contribuiscono a restituire un quadro più completo del mercato del lavoro nel settore.

Quote

"Negli ultimi anni la ristorazione ha iniziato un percorso di profonda trasformazione. Le imprese non competono più soltanto sullo stipendio, ma anche sulla qualità del lavoro che riescono a offrire: turni più sostenibili, maggiore trasparenza, benefit e prospettive di crescita stanno diventando strumenti sempre più importanti per attrarre e trattenere collaboratori qualificati. La direzione è quella giusta, anche se il percorso è ancora lungo",

Luca Lotterio, CEO e co-founder di Restworld

Il quadro trova conferma anche nel XXV Rapporto annuale dell'INPS, diffuso a luglio: "Alloggio e ristorazione" è il settore con la retribuzione media annua più bassa d'Italia (11.233 euro nel 2024), ma anche quello che lavora meno giornate, 183 in media all'anno contro le circa 258 di un rapporto a tempo pieno. Il basso reddito annuo racconta soprattutto quante giornate si lavorano, non quanto vale una giornata di lavoro.