Osservatorio Restworld, nella ristorazione le offerte a tempo indeterminato salgono al 12,4%

0facd035-0abb-42ed-931c-a24efc0ea37a

La bassa produttività, alimentata anche da un lavoro frammentato tra part-time e stagionalità, limita tanto gli stipendi quanto i margini delle imprese. È la conclusione a cui arriva il nuovo rapporto dell' **Osservatorio sui salari della ristorazione di Restworld**, agenzia per il lavoro autorizzata alla ricerca e selezione, specializzata in ristorazione e ospitalità. Il rapporto mette accanto due conti: quello di chi lavora, costruito su 6.872 offerte pubblicate sulla piattaforma tra aprile 2024 e settembre 2026 da 2.007 aziende, e quello di chi ha un locale, ricostruito tramite rielaborazione di dati Istat e Eurostat.

Margini sottili anche per chi è titolare

Dall'elaborazione Restworld sugli ultimi dati Istat disponibili, emerge che il costo del personale dipendente assorbe in media il 26,3% del fatturato della ristorazione italiana, che comprende bar, ristoranti, mense e catering. Il margine operativo lordo si ferma all'11,2%. Nei locali con meno di dieci addetti quattro occupati su dieci sono titolari e familiari, il cui compenso rientra in quel margine. Rapportando il margine operativo lordo al numero di titolari e familiari occupati, si ottengono circa **17.000 euro annui a persona, prima di ammortamenti, interessi, imposte e contributi.** Non si tratta del reddito effettivo del titolare, ma di una media di settore che restituisce quanto sia stretto lo spazio di manovra.

Dentro la stessa ristorazione italiana, però, le distanze sono ampie. Passando dalla piccola alla media impresa il valore aggiunto per occupato quasi raddoppia, da 17.700 a 31.400 euro all'anno. La media impresa spende di più in personale (31,5% del fatturato contro 21,3%) e meno in materie prime, con una maggiore capacità di generare valore per persona, pur considerando le differenze tra le attività dei due gruppi di imprese.

Quote

Nella ristorazione le persone ci sono e la voglia di lavorare anche. Quello che manca è il valore che il lavoro riesce a produrre. Per alzare i salari e insieme i margini dei locali, ogni persona che ci lavora dovrebbe generare molto più fatturato di oggi.

Luca Lotterio, CEO e co-founder di Restworld

Italia e Francia: la distanza si gioca sulle ore

Il confronto europeo sui dati Eurostat conferma il quadro: in Italia un occupato della ristorazione produce 21.900 euro di valore aggiunto all'anno, in Francia 35.000, in Germania 26.300 e in Spagna 21.400. Una parte importante del divario è legata alle ore lavorate: un dipendente della ristorazione italiana lavora in media 1.181 ore all'anno, contro le 1.561 di un collega francese. Guardando al valore aggiunto per ora lavorata, la distanza si riduce a circa il 17%: **18,5 euro in Italia contro 22,4 in Francia**, secondo le elaborazioni Restworld. Il lavoro povero nella ristorazione è quindi legato anche alla frammentazione dell'occupazione tra part-time e stagioni.

Stipendi da 1.700 euro al mese e rapporti brevi

Sul fronte delle offerte, la mediana dello stipendio proposto su Restworld è di **1.700 euro netti al mese** su 12 mensilità, tredicesima e quattordicesima comprese, e sale a 1.750 euro per le posizioni a tempo pieno. Il dato fotografa le offerte dei locali che pubblicano lo stipendio e rispettano nell'annuncio i minimi del contratto collettivo, non la media delle retribuzioni dell'intero settore. Il ruolo fa la differenza: a un responsabile di cucina vengono offerti in media circa 2.400 euro netti al mese, a un cuoco capo partita circa 2.000, a un cameriere 1.580 e a un banconista bar 1.490. Il 29% delle offerte a tempo pieno supera i 30.000 euro lordi annui e il 9% va oltre i 40.000.

In città il nodo è la casa: a Milano una stanza singola in affitto assorbe il 40% dello stipendio offerto, a Roma il 38%, a Torino il 30%. E i rapporti di lavoro restano brevi: sulle 301.284 esperienze concluse dichiarate dagli iscritti alla piattaforma, **la durata mediana è di 190 giorni**, circa sei mesi, anche per effetto della stagionalità. Qualche segnale di cambiamento però c'è: tra luglio e settembre 2026 il 12,4% delle offerte propone subito un contratto a tempo indeterminato, più del doppio dello stesso trimestre del 2025 (5,5%).

Alberghi, stipendi più alti

Il comparto alberghiero offre un quadro differente. Dall'analisi di 791 offerte pubblicate da hotel, ristoranti d'albergo e strutture di lusso emerge una **mediana di 1.800 euro netti al mese**, contro i 1.692 euro delle altre attività della ristorazione. Il 40% delle offerte a tempo pieno supera i 30.000 euro lordi annui, rispetto al 26% delle altre strutture.

Le differenze si vedono anche a parità di ruolo, soprattutto **in cucina**: a un cuoco capo partita vengono offerti in media 2.158 euro netti al mese, 181 euro in più rispetto agli altri locali. Per camerieri e aiuto cuochi il vantaggio è rispettivamente di 68 e 70 euro. Le offerte alberghiere prevedono più frequentemente anche l'alloggio, presente nel 69% dei casi contro il 20% delle altre strutture, sebbene siano più spesso stagionali (62% contro 16%).

Il dato più significativo arriva dal confronto europeo: secondo le elaborazioni Restworld su dati Eurostat, **un occupato del comparto alberghiero italiano produce 52.100 euro di valore aggiunto all'anno, contro i 54.100 della Francia. Un divario di appena il 4% circa**, molto più contenuto rispetto a quello della ristorazione. E questo nonostante in Italia il 38,5% degli addetti alberghieri lavori in imprese con meno di dieci occupati, contro il 26% francese.

L'alloggio fa la differenza

La capacità di attrarre candidati dipende anche dalle condizioni proposte, non soltanto dalla **retribuzione.** A parità di ruolo, trimestre e area del Paese, un'offerta che include l'alloggio riceve il 53% di candidature in più rispetto a una simile che non lo prevede. Uno stipendio superiore alla mediana del ruolo ne attira invece l'11% in più.

Il risultato conferma l'importanza di costruire offerte capaci di rispondere alle esigenze concrete dei lavoratori, soprattutto quando il trasferimento o il costo della casa rappresentano un ostacolo all'accettazione di un impiego. Il dato è particolarmente rilevante per le strutture stagionali e alberghiere, dove la disponibilità di un alloggio può ampliare il bacino dei potenziali candidati.

Come far crescere margini e retribuzioni

Da qui la proposta di Restworld di un **“patto della produttività”**. Il punto di partenza, per i ristoratori, è misurare il valore prodotto per ora lavorata, monitorando anche fatturato, costo del personale e coperti per turno, per ripensare l’organizzazione del servizio in funzione dei flussi di clienti. L’obiettivo è generare più valore con una migliore organizzazione, senza allungare i turni o intensificare i ritmi, e condividerne una quota concordata e verificabile tra impresa e lavoratori, in aggiunta agli aumenti del contratto collettivo.

«Pagare meglio e guadagnare di più si può, e in Italia ci sono già locali che ci riescono. Serve un patto: il locale misura e riorganizza il lavoro e trova il modo di incassare di più, in ogni servizio o con altre fonti di ricavo; il guadagno in più si divide tra margine e stipendio, e lo Stato tassa poco quella parte», conclude Lotterio.