

Australia: le opportunità per i professionisti del fuoricasa

img3716-7eec8453

Sviluppata sul tortuoso Brisbane River, **Brisbane** è un patchwork di passato e futuro, tra palazzi ottocenteschi, grattacieli avveniristici, villette in legno mono piano e cantieri aperti. Diventata la città più trendy d'Australia grazie ai forti investimenti nel settore dell'edilizia e alla sua popolazione giovane, offre molte opportunità nel mondo del food & beverage. Ma non partite allo sbaraglio.

[20160512_121745](#)

Innanzitutto “per poter lavorare in Australia occorre padroneggiare la lingua. Vi consiglio di arrivare con una buona conoscenza dell'inglese, perché diversamente è impossibile trovare un impiego” mette in guardia **Lita Fabri**, emigrata oltre 25 anni fa. Insegnante di italiano, nel tempo libero aiuta i tre figli nella gestione della pizzeria Otello, aperta 17 anni fa a Brisbane. “Rispetto agli anni '80, oggi il mercato è molto più competitivo. Un tempo bastava aprire una pizzeria per avere successo. Ormai l'offerta è talmente ricca che emerge solo chi è preparato, punta sulla qualità ed è pronto a sacrificarsi per raggiungere i propri obiettivi”, aggiunge. “Detto questo, tra tutte le città australiane

[caption id="attachment_110721" align="alignleft" width="300"]FOTO DEL LOCALE JULIUS PIZZA
Angela Nevola[/caption]

oggi è Brisbane quella che offre maggiori opportunità”. Sulla stessa linea è **Angela Nevola**, cameriera del Julius Pizza: “La comunità italiana a Brisbane è meno numerosa e di conseguenza c'è meno concorrenza. Per esempio, ci sono ancora pochissime gelaterie, nonché ampio spazio per nuove pizzerie e ristoranti italiani. Ma non siate superficiali: la clientela australiana ormai è preparata: hanno successo solo gli esercizi con un'offerta di qualità”. E non è tutto: “Un altro plus è che si tratta di una città giovane, in pieno boom, ricca di possibilità sia per chi cerca occupazione come barman, cameriere o cuoco, sia per chi vuole aprire una propria attività”. Chiarito ciò, tenete presente che se volete lavorare in Australia non basta parlare bene inglese. “Occorre pure conoscere le leggi locali e

rispettarle, perché qui nessun datore di lavoro prende in considerazione la candidatura di chi non è in regola su tutti i fronti. Per esempio, per lavorare in bar e ristoranti serve la licenza *responsabile serving alcohol* (RSA). Il mio consiglio, quindi, è di chiedere i documenti quando siete ancora in Italia” puntualizza Angela. In compenso, in Australia le norme da seguire sono poche e limpide.

[brisbane food](#)

“Non serve un commercialista per le pratiche burocratiche, basta consultare sul web uno dei tanti siti, blog e pagine Facebook dedicati al tema”. Una volta in possesso di visto e permessi, come trovare lavoro? “Vi serve un buon CV con foto, in inglese, impostato secondo gli standard anglosassoni. Nei pubblici esercizi le candidature si presentano direttamente in loco. Vi suggerisco di consegnarlo al manager del locale e di presentarvi nel modo migliore, perché il primo approccio qui ha un peso determinante. Dopo la fase dei colloqui, generalmente occorre superare una prova di qualche giorno prima di firmare un contratto”, spiega Angela. La vita è più cara che in Italia, ma gli stipendi sono più alti. Il compenso settimanale per un cameriere oscilla tra gli 800 e i 1200 dollari australiani. “A Brisbane gli stipendi sono più alti che a Sydney. Qui al Julius Pizza mi pagano 23 dollari australiani all’ora durante la settimana e 26 euro durante il weekend. A Sydney, invece, un cameriere guadagna all’ora tra i 15 e i 18 dollari”.

PERCHÉ BRISBANE È LA CITTÀ PIÙ ATTRAENTE D’AUSTRALIA

1. ***Rispetto a Sydney, Melbourne e Perth, a Brisbane si guadagna di più e si spende di meno.***
Il costo della vita è inferiore del 10%, mentre gli stipendi di camerieri e barman sono superiori del 10-15%.
2. ***C’è meno concorrenza.*** Il numero di ristoranti, pizzerie e gelaterie italiane è inferiore rispetto a quello di Sydney, Melbourne e Perth.
3. ***È una città proiettata verso il futuro, in pieno boom economico, immersa nel verde, pulita, sicura e multietnica.***

[Australia: l’esperienza di Matteo Zini a Brisbane](#)

[Australia, l’esperienza di Samuel Scano, titolare di Ajo’ a Brisbane](#)