Il Resto del Carlino (ed. Bologna)

Sistema Camerale

Caccia a cuochi e camerieri Pasqua è qui, manca il personale

I numeri aggiornati della Camera di Commercio: le aziende hanno fame di addetti, ma non li trovano La città si prepara al pienone. Tonelli (Ascom): «I turni nei weekend e festivi non piacciono a tutti...»

È emergenza sul fronte dell'occupazione. Tra fiere, mostre, esposizioni e bellezza artistica, il turismo in città è ripartito a pieno regime. Ma il settore è in crisi a causa della mancanza di personale, soprattutto nei pubblici esercizi. Una carenza alla quale bisogna porre rimedio, in vista anche delle festività pasquali. Stando ai dati della Camera di Commercio, a febbraio il fabbisogno di addetti delle aziende del territorio ammontava a 9.230 risorse, con un aumento rispetto allo scorso febbraio del 25,1%. In totale, sul territorio metropolitano nel trimestre febbraio-aprile, sono previste 25.920 entrate. Il 71% di queste si concentra nel settore dei servizi. Il 23% è indirizzato alle professioni commerciali e dei servizi.

In particolare, all'appello mancano 1.120 cuochi, camerieri e altre professioni dei servizi turistici; 620 addetti alle vendite e 620 assenze nel personale non qualificato addetto allo spostamento e alla consegna merci.

Una lacuna occupazionale che mette in difficoltà le imprese, e che, a lunga andare, non consentirà di garantire ai clienti un servizio di qualità.

E per aiutare la ricerca di personale, i commercianti di Ascom hanno avviato un anno fa 'Sos Lavoro', iniziativa volta a sensibilizzare il lavoro, andando incontro alle realtà associate e dando una possibilità a chi, del lavoro, ne ha davvero bisogno.

«Nel contesto della ripartenza post Covid, le aziende associate ci hanno segnalato l'assenza di personale - spiega Giancarlo Tonelli, direttore di Ascom -. Abbiamo quindi creato un 'ponte' tra la domanda e l'offerta, chiedendo alle imprese che tipi di profili cercassero. E i numeri sono stati significativi sin da subito, contando sul territorio metropolitano oltre mille posti di lavoro messi a disposizione dagli associati, prevalentemente nel settore dei pubblici esercizi, come bar e ristoranti, ma anche nei negozi di commercio alimentare, come panifici e salumerie.

La richiesta era anche per negozi commerciali, come l'abbigliamento».

La richiesta ha fatto emergere un dato interessante: «Si cercavano persone disponibili con una formazione nel settore, ma le aziende erano disposte ad assumere anche personale non formato, purchè disponibile agli orari e alle necessità dei settori, formandolo successivamente all'interno dell'attività - continua Tonelli -. E gli orari non sono sempre graditi, così come l'idea di lavorare nel fine settimana e di sera, specialmente nelle attività dei pubblici esercizi e nei negozi».



Il Resto del Carlino (ed. Bologna)

Sistema Camerale

'Sos Lavoro' ha raccolto 1.266 curriculum: «A distanza di un anno - prosegue Tonelli - sono 226 le persone che hanno trovato lavoro grazie all'attività. C'è stata molta disponibilità da parte delle imprese, ma il risultato è insufficiente rispetto a chi è stato collocato nel mondo del lavoro, perchè oggi si continua a trovare questa difficoltà. Nei ristoranti e nei bar, sono richiesti cuochi e aiuto cuochi; in sala, invece, mancano camerieri e aiuto sala».

Le stesse difficoltà si riscontrano per i panettieri e salumificatori. «In questi casi il lavoro inizia di notte - conclude Tonelli -.

Queste attività sono ben retribuite, e permetterebbero a chi le intraprende, dopo un periodo da dipendente, di avere successivamente uno sbocco imprenditoriale».

Mariateresa Mastromarino © RIPRODUZIONE RISERVATA.